



Pinot Nero

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Appellation: Friaul

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Lesezeitraum: Mitte September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und gepresst. Der Most mazeriert und gärt in Kontakt mit den Schalen. Regelmäßiges Umpumpen fördert den Übergang von Farbe und edlen Tanninen von den Schalen auf den gärenden Most. Nach dem Abstich wird die malolaktische Gärung durch eine Temperatur von ca. 20 °C erleichtert.

Reifung:

In den folgenden Monaten werden die entsprechenden Abstiche durchgeführt und der Wein reift in Edelstahltanks bis zur Abfüllung. Diese erfolgt teilweise im April, vor allem aber im August, wenn der Wein reifer ist.

Sensorische Noten:

Farbe: Rubinrot.

Aroma: Das fruchtige Aroma ist unverwechselbar, mit Noten von getrockneten Pflaumen, reifen Kirschen, Brombeeren, Sauerkirschen und Beeren, ergänzt durch subtile Noten von Pfeffer und Nelken.

Geschmack: Am Gaumen aromatisch mit guter Säure und leichter Adstringenz.

Passt zu: Ein Wein zu hellem Fleisch, Braten, Roastbeef und Frischkäse.

Serviertemperatur: 18–20 °C