



Pinot Nero

Vitigno: Pinot Nero 100%

Denominazione: Friuli Colli Orientali

Designazione: DOC

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malolattica mantenendo la temperatura intorno ai 20°.

Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che in parte avviene ad aprile ed in maniera più consistente ad agosto quando il vino è più maturo.

Note sensoriali:

Colore: rosso rubino.

Profumo: il profumo fruttato è caratteristico, spicca la prugna secca, la ciliegia matura, la mora, la marasca e i frutti di bosco, con leggere note di pepe e chiodi di garofano.

Gusto: al palato è aromatico con una buona acidità e una leggera astringenza..

Abbinamenti: vino da carni bianche, arrostiti, roastbeef e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C