

TERRE MAGRE

PINOT NERO D.O.C. FRIULI

**UVE**

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Ghiaioso, sabbioso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

DISPONIBILITÀ

Tarda primavera

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con una macerazione prolungata per 20-25 giorni a una temperatura controllata di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica con un successivo affinamento sul deposito fine fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso tenue con tonalità dei frutti di sottobosco. Bouquet elegante di ciliegia, lampone, mirtillo, prugna secca e violetta. Al palato è secco, pieno e delicato, piacevolmente amarognolo sul finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati non piccanti.