



# PINOT NERO

DOC FRIULI

## Note tecniche

- **COLORE** Rosso tenue con sfumature violacee.
- **OLFATTO** Intenso, delicatamente aromatico e floreale, frutto etereo con sentori di ciliegie e ribes, fragrante e persistente.
- **GUSTO** Di medio corpo, elegante, dai tannini setosi. Ottima la persistenza.

## Abbinamenti

Ideale con carni bianche e Agnello, il Pinot Nero è l'unico vino rosso abbinabile anche a piatti di pesce.

## Uve

Il Pinot Nero deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: LB18, M1. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

## Vinificazione

Dopo la raccolta, i grappoli vengono diraspatis e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto, assieme alle bucce viene trasferito nei vasi vinari dove a temperatura controllata comincia la fermentazione alcolica. Tra i 12 ed i 15 giorni avviene la svinatura quindi il vino viene fatto riposare in vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,64
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 1,1 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** INVERNO 1991
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16°C