

PINOT NERO



VITIGNO: *Pinot nero 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *70 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *la vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Si procede alla pigiatura e ad una macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Alla svinatura, il vino viene affinato in barrique di rovere francese per circa 15 mesi.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore rosso rubino. Profumi caratteristici, delicati, sentori di lampone e frutti di bosco. Sapore asciutto, gradevole, vellutato.*

ABBINAMENTI: *Vino da accompagnare a carni bianche e pesci grassi (anguilla). Servire a 16-18 °C.*