



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



PINOT NERO

DOC FRIULI

Vitigno

Pinot Nero



Colore:

Rosso scarico con leggere sfumature granate.



Profumo:

Di frutta matura e marmellata di ciliegie.



Gusto:

Leggermente speziato con sentori di nocciole e mallo di noce. Corposo, morbido, ben strutturato.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico. Acino ovoidale di colore nero viola.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice, potatura medio-corta ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi.

Affinamento: sosta in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: insaccati e prosciutto crudo, orzo e fagioli, gnocchi al sugo e pastasciutte saporite. Carni arrosto ed al forno, cacciagione.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

