



Pinot Nero IGT cl 75

Il Pinot Nero, una delle varietà ammesse da questa IGT, è tra i vitigni più diffusi e conosciuti al mondo ed è particolarmente adatto alla produzione di vini di notevole qualità e longevità.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Pinot Nero 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata nell'ultima decade di Settembre

Resa per ettaro: 80-90 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Vinificazione in rosso per 10 giorni con le bucce a temperatura controllata e fermentazione malolattica in vasche d'acciaio termocontrollate fino estate successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Rosso rubino

Bouquet: Sentori di frutta rossa come ciliegia, frutti di bosco e una leggera speziatura

Gusto: Delicato, elegante e avvolgente

Temperatura di servizio: 18-20° C

Suggerimenti d'uso: arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina

Da consumare entro: Entro 18 mesi

Calice raccomandato: Tupilano.

