

Andrea C.



PINOT NERO

IGT VENEZIA GIULIA

Vitigno: 100% Pinot Nero

Abbinamenti:

ottimo con primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati



Temperatura di servizio: 16-18°C

Profilo sensoriale:

Al naso si esprime con raffinati aromi di frutti rossi, come ciliegia e lampone, arricchiti da delicate sfumature speziate.

Al palato è fresco e vivace, con tannini eleganti che ne valorizzano l'equilibrio complessivo.

Vigneti:

I vigneti si trovano in Friuli Venezia Giulia, nel cuore dell'area isontina, un territorio modellato dai depositi alluvionali del fiume Isonzo, caratterizzato da terreni ricchi di ciottoli che favoriscono drenaggio, equilibrio e finezza espressiva delle uve.

Vendemmia:

metà settembre.

Vinificazione:

Le uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e avviate a una macerazione di 10-15 giorni, variabile in funzione dell'annata. Al termine si procede con la svinatura, quindi il vino viene trasferito in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove completa la fermentazione malolattica. Segue un periodo di affinamento in acciaio della durata di circa sei mesi, volto a valorizzarne equilibrio e finezza.