

SCHEDA TECNICA

PINOT NERO



Uve	Pinot nero
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Franco – Sabbioso, con scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Piante per ettaro	Da 3.000 a 4.000
Epoca di raccolta	Settembre (seconda - terza decade)
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 23-25°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	3.5 g/l
pH	3.50 – 3.60
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Rosso rubino scarico e cristallino
Aroma	Piccoli frutti del sottobosco, con un richiamo debolmente erbaceo e un finale speziato
Gusto	Un debole accenno di tannino che in bocca si fonde alla parte morbida e calda del vino.
Abbinamento	Carni brasate e stufate, selvaggina da piuma.

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni