



Pinot Nero

Rocciadelfalco

DESCRIZIONE: Il Pinot Nero si presenta di color rubino con lievi sfumature granate, ha il profumo fresco e fruttato con note che richiamano lampone e ciliegia; al palato si presenta elegante, con un gusto pieno ed armonico, con una bella struttura tannica, persistente, ricco di gusto e fine.

UVE: Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli zona collinare località Brischis, 350 metri s.l.m.

TERRENO: arenario di origine eocenica

ALLEVAMENTO: Guyot

RESA UVA: 52 quintali/ettaro

VIGNETO: inerbito – non irrigato

DENSITA': 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI RACCOLTA: Tardiva, a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: Macerazione a temperatura controllata (24° C) con rimontaggi e sommersioni giornaliere della vinaccia per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce. Fermentazione in acciaio.

AFFINAMENTO: in acciaio, barrique francesi e in bottiglia

BOTTIGLIA: 0,75 cl

ABBINAMENTO: Si adatta particolarmente a piatti robusti a base di carne e cacciagione e a formaggi stagionati saporiti.

TEMP. SERVIZIO: 16° - 18° C