

Pinot Nero



“intreccio olfattivo fine e fruttato con note di ciliegia, mora e lampone e delicati richiami d’erbe officinali e un finale dai toni legnosi... sorso fresco, leggermente tannico”

Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli

Vitigni: Pinot Nero

Vinificazione: macerazione lunga a temperature controllate, con frequenti rimontaggi per favorire l’estrazione tannica e antocianica dalle bucce.

Affinamento: dopo la svinatura rimane per 12 mesi ad affinare in barriques francesi.

Colore: rosso rubino abbastanza intenso.

Bouquet: trama olfattiva fine e fruttata con note di ciliegia, mora e lampone. Delicati richiami di erbe officinali con un finale dai leggeri toni legnosi.

Gusto: il sorso fresco e leggermente tannico chiude il percorso gustativo con una piacevole tendenza amarognola.

Abbinamenti: il Pinot Nero è il vino per grandi piatti di carni “dolci” e delicate: anatra, pernice, maiale al forno, agnello al timo. Ottimo sui formaggi non molto invecchiati.

Gradazione alcolica: 13.00%

Temperatura di servizio: 13-16 °C