



Pinot Nero

Denominazione: Pinot Nero Doc Friuli

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Ph: 3,55

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 120 q/ha

Varietà: 100% Pinot Nero

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 120 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, si effettua la vinificazione in rosso con la macerazione delle bucce, aumentando progressivamente la temperatura di fermentazione per arrivare 25°–27° C.

La temperatura bassa attorno ai 12°–13° C all'inizio del processo permette l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche di questo vino. A fine fermentazione il vino viene posto in piccole botti di rovere francese da litri 225, dove rimane per un periodo di almeno 12 mesi. Di seguito viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal tipico colore rosso rubino scarico, con profumo fine ed elegante caratteristico del vitigno, con sentore di frutti di sottobosco, in particolare di mora e sfumature di vaniglia. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.