



**antonutti**

Vini dal 1921



## Pinot Nero

DOC Friuli Grave



### UVE

100% Pinot Nero



### TERRITORIO

Pianura alluvionale di medio impasto, Friuli sud occidentale



### COLTIVAZIONE

Vigneti allevati a guyot con una densità d'impianto di 4500 viti e 90/100 ql di uva per ettaro



### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve. Macerazione e fermentazione in acciaio. Parte viene maturata in acciaio e parte in tonneau. Affinamento in bottiglia



### GRADAZIONE - ACIDITÀ TOTALE

13% vol. / 5,00 g/l



### SUGGERZIONI

Rosso rubino con bordi delicatamente sfumati. Si apre con note di piccoli frutti rossi e chiude in sensazioni di spezie dolci. Ottima la persistenza gustativa.



### TEMPERATURA CONSIGLIATA

16° C



### DIMORA IN CANTINA

4/5 anni e oltre se in condizioni ottimali



### CAPACITÀ

0,75 – 0,375 litri

Casa Vinicola E. Antonutti  
Via D'Antoni 21 - 33037 Colloredo di Prato (Udine) Italy  
T. +39.0432.662001 / F. +39.0432.662002 / E. [info@antonuttivini.it](mailto:info@antonuttivini.it)  
[www.antonuttivini.it](http://www.antonuttivini.it)

