

PINOT NERO-NEMAS I°

VINO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

DENSITA' IMPIANTO: 5000/CEPPI/HA

SISTEMA ALLEVAMENTO: GUYOT

RESA: 40 Q.LI/HA

FERMENTAZIONE: QUELLA ALCOLICA AVVIENE IN FERMENTINI TRONCOCRONICI DI ROVERE FRANCESE, MENTRE LA MALOLATTICA AVVIENE IN TONNEAU DA 500 LT. ANCH'ESSI DI ROVERE FRANCESE

AFFINAMENTO: DA 18 A 24 MESI NEI TONNEAU A SECONDA DELL'ANNATE

INVECCHIAMENTO: 10 ANNI

In bocca rivela tutta la sua eleganza e complessità con note fruttate sostenute da una fine tannicità che lo rende austero ma piacevole all'assaggio.

Vino che trova ampia gamma di abbinamenti, dai formaggi anche a pasta, al pesce ed a carni bianche non particolarmente

