

# PINOT NERO

## DOC Friuli Colli Orientali 2016



**CENNI STORICI:** Antichissima l'origine, dato che tracce della sua coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuto da sempre in Francia, dove senz'altro possiamo dire che dà origine ai rossi più famosi al mondo (quelli della Borgogna) e agli spumanti, bianchi o rosé, altrettanto famosi (quelli dello Champagne). La versatilità di questo vino, sia prodotto in bianco che in rosso, la durata e l'evoluzione anche a lungo invecchiamento, lo hanno meritatamente consacrato ai primi posti nei vertici della classifica mondiale. Per le sue caratteristiche e per le elevate esigenze pedo-climatiche, il Pinot Nero è oggi coltivato, al di fuori della Borgogna, in pochi e ben definiti ambienti, dove nessun vitigno come lui saprebbe esprimere nel vino i segreti più intimi di un *terroir* e la sensibilità interpretativa di chi lo produce.

**UVE UTILIZZATE:** Pinot Nero in purezza.

**ETÀ DEI VIGNETI:** 20-25 anni.

**TIPO DI TERRENO:** Collinare, costituito da strati di marna e arenaria di origine eocenica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Viti allevate a Guyot, con densità d'impianto di 5000 viti/ha.

**VENDEMMIA:** A mano in cassetta.

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura e diraspatura delle uve e successiva fermentazione con macerazione delle bucce per 12/15 giorni ad una temperatura di 23/25°C. Svinatura, pressatura e separazione della parte solida. Il nuovo vino ottenuto sosta per circa un mese in serbatoi d'acciaio, per poi passare, con un travaso, in tonneaux di rovere, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio, dove matura per circa un anno. A seguire, l'attenta preparazione all'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per circa tre mesi prima della vendita.

**DATI ANALITICI:** Gr. Alc. 13,5% vol. Acidità totale 5,2gr/lit. Estratto secco netto 29 gr/lit.

**ANALISI SENSORIALE:** Colore rosso rubino. Aroma fine ed elegante, profumo di frutti a bacca rossa, lamponi e fragole di bosco, col passare degli anni diventa complesso con ricordi speziati. Al gusto si presenta intenso, ricco ed elegante. Corpo ben equilibrato, con un finale lungo e persistente, sostenuto da una presa tannica dolce e matura.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Indicato per accompagnare piatti a base di carne, arrostiti con salse bianche o brune (in particolare pollame nobile), formaggi erborinati a pasta molle.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C.

  
**ZORZETTIG**  
— vini friulani —