



antonutti

Vini dal 1921

Pinus Nigra

Pinot Nero Doc Friuli Grave "Riserva" - Vendemmia 2017



UVE
100% Pinot Nero



TERRITORIO
Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica



COLTIVAZIONE
I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. Dopo un rigoroso diradamento manuale, la produzione finale di uva è di circa 1 Kg per vite. Per ottenere una miglior areazione dei grappoli e una migliore esposizione al sole, si attua la pratica della defogliatura



VINIFICAZIONE
Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, la fermentazione alcolica e malolattica si completano in recipienti di acciaio. Il vino ottenuto matura poi in barriques di rovere francese per circa 12 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'uscita in commercio.



GRADAZIONE ALCOLICA- ACIDITÀ TOTALE
13,5% vol. / 4,95 g/l



SUGGERZIONI
Dal rosso rubino affiorano note di melograno, lampone, ribes, liquirizia e spezie delicate. Al palato è avvolgente, in ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità, esprime in pieno il territorio. I tannini sono presenti ma discreti e in chiusura persiste l'aroma di frutti di bosco.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Il piatto maggiormente consigliato sono i tagliolini al tartufo, ma diventa estremamente piacevole con arrosti di carni bianche, e sostiene egregiamente anche filetti di pesce grasso. Si consiglia di servire il vino a 18/20° C in un calice ampio e sottile.



DIMORA IN CANTINA
10 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali, al riparo da fonti luminose e sbalzi di temperatura



CAPACITÀ
0,75 – 1,5 litri

