

Pinot Nero D.O.C.

Nemas I°

Vitigno di assoluto spessore mondiale, considerato uno dei più importanti al mondo, è arrivato in Friuli in tempi recenti e si è ben ambientato. Nelle colline prealpine trova il suo habitat migliore, accarezzato dai freschi venti provenienti dalle montagne, sfrutta appieno l'escursione termica tipica della zona.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Epoca di vendemmia: da metà Settembre alla prima settimana di Ottobre.

Raccolta: a mano.

Vigneto: allevato a Guyot, terreno composto da marne di origine sedimentaria, terra e ciottoli.

Selezione delle uve: a mano.

Lieviti: indigeni.

Vinificazione: dopo la diraspatura e la pigiatura, la macerazione avviene in tini di legno, per poi proseguire con la fermentazione in acciaio.

Affinamento: in botte di legno per 14 mesi, segue ulteriore affinamento di 3 mesi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: rosso rubino luminoso, con riflessi granati dati dall'invecchiamento. Al naso è puntuale ed elegante, con note di piccoli frutti rossi ed una sottile speziatura. Gusto elegante e complesso, con una fine tannicità.

Gradazione: 12,5% vol.

Abbinamenti: dai formaggi al pesce, passando per carni bianche non troppo elaborate. Sorprendente abbinato alla pizza.

Formati disponibili:



75 cl



150 cl

