



MASUT DA RIVE

MAURUS PINOT NERO



Zona di produzione:

DOC Isonzo del Friuli

.....

Vitigni: 100% Pinot Nero

Età media dei vigneti: 35 anni

Sistema di allevamento: Guyot semplice.

Resa/Ha: 38/ha

Vinificazione: raccolta manuale, l'uva viene in parte diraspata e in parte vinificata a grappolo intero. Macerazione pre-fermentativa a freddo seguita da fermentazione alcolica in recipienti da 10/15 Hl fino a 20 giorni.

Affinamento: a seguito della fermentazione malolattica, affina in barriques nuove di rovere francese, capienza 300 Lt per circa 18 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: intenso, fine, esprime il terroir. Profumi di frutta sotto spirito, fiori appassiti, note di sottobosco. Sottofondo etereo che ricorda china e smalto, avvolto da toni di legni pregiati e spezie.

Gusto: pieno e persistente, di gradevole freschezza, inizio di legno tostato, retrogusto di confettura di frutti rossi.

Abbinamenti: adatto a piatti robusti, carni, cacciagione, formaggi stagionati, pasta al ragù di cinghiale.

Temperatura di servizio: 13-16°C