

# Pinot Nero 2018 Grifo Nero

- Ubicazione della Azienda:** Cantina in San Quirino, comune della provincia di Pordenone, Regione Friuli Venezia Giulia.
- Tipo di suolo:** Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvioglaciale posto ai piedi delle Dolomiti.
- Tipo di clima:** Il clima è di tipo temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde. La significativa piovosità media, porta al suolo circa 1.350 mm di acqua. Le temperature medie hanno una variazione di 19,5° C nel corso dell'anno. Luglio, il mese più caldo, ha una temperatura minima media di 16° C ed una massima media di 29,7° C.
- Note sulla vendemmia:** In Friuli il 2018 si è caratterizzato come un anno caldo. La primavera è iniziata in ritardo, con un inverno 2017 non molto freddo. La primavera ha portato ad un rapido innalzamento delle temperature medie pur con una discreta presenza di piogge. L'estate si è caratterizzata per temperature alte con giornate soleggiate intervallate da nottate piovose. La stagione vegetativa del 2018 è iniziata tardi, con circa un mese di ritardo rispetto al 2017. Il clima poi ha permesso una rapida ripresa del ciclo vegetativo e la vendemmia è iniziata con 2 settimane di anticipo rispetto alla vendemmia precedente. Un anno unico, segnato da una fase fenologica compressa ma estremamente efficace. Nonostante i tempi molto compressi le uve della vendemmia 2018 si ricorderanno a lungo per gli ottimi valori analitici in termini di presenza zuccherina e di acidità. Data di raccolta 14 settembre.
- Uve:** Pinot Nero da cloni francesi Entav 666 e Entav 115 su portainnesto 41B. Vigneto con esposizione NE-SW. Densità di 5.500 piante/ettaro con sesto di impianto medio 2,25x0,80. Forma di allevamento a Guyot. Vigneto sito a 120 m slm.
- Vinificazione:** Le uve dopo una pigiatura lieve, vengono lasciate a macerare in serbatoi di acciaio inox per 5-8 giorni, durante i quali si effettuano continue operazioni allo scopo di estrarre completamente i polifenoli nobili dalla buccia. Prima della fermentazione alcolica viene avviata anche la fermentazione malo-lattica. La temperatura di macerazione viene mantenuta volutamente bassa per non perdere le note fruttate. La maturazione del vino, avviene a temperatura costante.
- Note organolettiche:** Vino dal colore rosso non troppo profondo, che in alcune annate può risultare anche non molto intenso. Delicato, aromi fruttati e complessi che evolvono con l'affinamento in ricordi di vaniglia e goudron. Un vino con ottima struttura, vellutato, morbido con una piacevole presenza acida.
- Abbinamenti:** Vino che si sposa ottimamente con carni bianche e rosse. L'abbinamento con i formaggi freschi regala sempre grandi soddisfazioni. Tiene bene alcuni anni di invecchiamento.
- Consigli d'uso:** Temperatura di servizio ideale, 18° C. Vino da servire in un ballon dalla ampia pancia e pareti convesse che ne concentra gli aromi esaltandoli.
- Dati analitici medi:** Alcool 13,0 % vol. - Acidità Totale 6,1 g/l - pH 3,67 - Zuccheri residui 2,5 g/l



RUSSOLO  
SAN QUIRINO