

# CASANOVA

## PINOT NERO

### DOC COLLIO



**Età vigneto: piantato nel 2008**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14%**  
**Composizione del suolo: Ponca costituita da marne e arenarie**  
**Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia: Fine agosto**

#### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2019 - Clima ottimale per la vendemmia, caratterizzato da scarse piogge e con buone escursioni termiche tra giorno e notte. Temperature miti nella parte centrale della giornata. Inverno non troppo freddo, primavera fredda, estate calda e autunno inusuale, con temperature più calde rispetto alla media.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione a circa 25° C in tini di rovere tronco conici con follature quotidiane manuali per un periodo di 15-20 giorni durante i quali avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi trasferito in barriques e lasciato riposare nel bunker del Castello di Spessa per 12 mesi.

Imbottigliato senza filtrazione, così da preservarne l'integrità, viene poi ulteriormente affinato in bottiglia per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

#### ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

#### NOTE GUSTATIVE

Colore rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi con intriganti sentori speziati.

Al palato è vellutato, elegante con lungo e ampio finale di lampone e spezie calde.

#### ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente con carne d'agnello e formaggi di media stagionatura ma anche con un primo piatto di pesce saporito.

#### PREMIAZIONI

2019:

- Award Gold The WineHunter