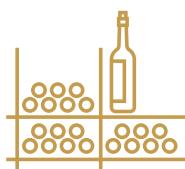


VINIFICAZIONE

Come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando enzimi e lieviti altamente selezionati, utilizzando tecniche enologiche (rimontaggi intervallati da délestage) e attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto e vasi vinari tronco conici termo condizionati sia a freddo sia a caldo.



AFFINAMENTO

Sebbene sia un vino prodotto esclusivamente in annate eccezionali, solitamente viene imbottigliato agli inizi della primavera. È per antonomasia il vino più difficile da vinificare ma che garantisce risultati straordinari se ben seguito. Vino dal futuro inequivocabile e promettente.



Colore rosso scarico che ricorda una ciliegia ancora non matura.

Pinot Nero

-Azienda Cantarutti Alfieri-



Italia
Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Venezia Giulia

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Delicato ed elegante con sentori che portano a ricordare i piccoli frutti rossi del sottobosco che ben si integrano con la percezione delicata del legno.



Lungo, ricorda il suo temperamento quasi selvaggio ma si chiude in un lungo finale morbido ed elegante.