



Pinot Nero
Trevenezie I.G.T.

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine agosto

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto subiscono una crio-macerazione a 3-5 °C per 36 ore. Segue poi la fermentazione per circa 8-10 giorni a temperatura controllata di 25° C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 12 % vol.

Zuccheri: 8 gr. lt.

Acidità: 5 gr. lt.

Descrizione: vino dal colore rosso rubino brillante. Profumo delicatissimo di sottobosco in gioventù. Con la maturazione si amplia, tende allo speziato, alla liquirizia, alla cannella e al pepe nero. Al palato offre persistenti sensazioni di spezie e ribes nero. Vino pieno ed equilibrato.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di carni rosse e bianche, con pesci saporiti. Delizioso con piatti tipici della zona, con lumache e rane. Servire a 14-16° C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.