

PINOT NERO

D.O.C. Friuli Isonzo

-

temp. servizio: 16/18°C

-

tipi di chiusure: tappo
tradizionale

-

capacità: 750 ml

-

uvaggio:

100% uve Pinot Nero

-

origine vitigno: Francia

-

Note degustative: Di colore rosso rubino poco intenso. Aroma delicato fruttato, complesso, impreziosito grazie all'invecchiamento e all'affinamento in legno. Vino di grande classe e struttura, al palato vellutato, rotondo, mai aggressivo.

Vinificazione: Vinificazione in rosso con metodo Ganimede con tre rimontaggi giornalieri. La fermentazione si è mantenuta intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Dopo 13 giorni svinatura e pressatura. Dopo un mese di affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia per un ulteriore affinamento che dura 8 mesi.

Abbinamenti consigliati: Selvaggina di piuma, brasati e arrosti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi con media stagionatura e salumi affumicati.

Varietal: 100% Pinot Nero

Grape origin: France

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 16/18°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Not very intense ruby red colour. Fruity and delicate aroma, complex tasting, enriched with aging and refinement in wood barrels. A wine of great class and structure, velvety on the palate, round, never aggressive.

Vinification: Red wine vinification through Ganimede method, pumping over three times a day. Fermentation temperature was maintained approximately at 28°C. This is the best temperature for the extraction of colouring substances and tannins. After 13 days, the wine was drawn and pressed. After a month of refinement in stainless steel vats, the wine is racked to Slavonian oak barrels for further refinement, which lasts 8 months.

Food pairing suggestions: Game birds, red meat stews and roasts, tasty legume soups, medium aged cheese and smoked meat cold cuts.

Satz: 100% Pinot Nero

Herkunft des Weinstocks:

Frankreich

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 16/18°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten:

Leicht rubinrote Farbe. Delikates und fruchtiges Aroma, komplex, durch Alterung und Ausbau im Fass angereichert. Wein von großer Klasse und Struktur, samtig und rund am Gaumen, nie adstringierend.

Vinifizierung: Rotweinzubereitung

mit Ganimede-Verfahren, drei Mal täglich umgewälzt. Während der Gärung behält man ca. 28°C bei, die Idealtemperatur zum Hervorrufen der Farbstoffe und Tanninen. Nach 13 Tagen erfolgen der Abstich und die Pressung. Nach einem Monat Ausbau in Edelstahltanks wird der Wein in Fässer aus slawonischer Eiche umgefüllt, wo der Ausbau weitere 8 Monate andauert.

Empfohlene Speisen: Federwild, Schmorbraten und Braten aus dunklem Fleisch, würzige Hülsenfrüchtesuppen, mittelreifer Käse und geräuchert Wurstwaren.



i Feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campaing financed by EU Regulation n. 1234/07