

G

Pinot Nero

# Frossi



## Pinot Nero

*DOC Friuli Colli Orientali*



Da uve selezionate dell'omonimo vitigno, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

**Denominazione:** DOC Friuli Colli Orientali.

**Gradazione alcolica:** 14,00

**Terreno:** marna-arenaria.

**Sistema d'allevamento:** guyot modificato.

**Vigneti:** collocati in pianura.

**Vendemmia:** solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

**Vinificazione:** macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni con delestage periodici. Pressatura soffice in pressa a polmone. A fine fermentazione viene messo in botti di rovere francese da 225 lt e qui mantenuto per 12 mesi circa.

Dal colore rosso brillante con riflessi violacei.

All'olfatto si percepisce la fragranza di piccoli frutti rossi quali lampone, ribes, mora, note speziate, pepe, frutta sotto spirito, nota balsamica.

Al palato si rivela elegante, fresco, vellutato, giustamente tannico. Ottimo l'abbinamento col tartufo, coniglio, anatra, pesci saporiti. Servire fra i 18° e i 20° C in calici medio ampi, con imboccatura stretta.