



POGGIOBELLO

PINOT NERO

Friuli Colli Orientali D.O.C.

Il Pinot Nero è vitigno originario della Borgogna che viene coltivato con una buona diffusione anche nel nord Italia. Spesso utilizzato per la produzione di spumanti, per l'acidità naturale delle uve, in alcune zone particolarmente vocate viene vinificato in rosso, per dar vita a vini fermi di estrema eleganza.

Uve: Pinot Nero 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 150 – 180 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 65 quintali per ettaro

Vinificazione: Le uve diraspate vengono pigiate e poi le bucce rimangono a macerare sui mosti a temperatura controllata (26°C), per 4-5 giorni, in modo da consentire il trasferimento naturale di colore tra le uve e i mosti. Dopo la vinificazione, che avviene in acciaio, il vino viene posto in grandi botti di rovere da 35 hl. per 4 mesi. A seguire, il vino imbottigliato riposa per almeno tre mesi in bottiglia.

Il Vino: Il colore è un rosso rubino, con la caratteristica unghia di tonalità aranciata. Il profumo è marcato e caratteristico, di frutta rossa e lampone in particolare. Al palato è piacevolmente asciutto, estremamente elegante e vellutato, con una lunga persistenza.

Abbinamenti: Può concedersi in abbinamento anche con il pesce, alla livornese o tonno in crosta. Vino elegante che piace con una cucina di alto livello anche elaborata.

