

Martagona

PINOT NERO

TIPO VITIGNO | *Internazionale*

TITOLO | *Pinot Nero*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *Tra tutti i vitigni del mondo è il più nobile e allo stesso tempo il più difficile da interpretare, quello che pone l'enologo ed il semplice consumatore di fronte alla degustazione forse più complessa. L'origine del pinot nero viene posta nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi e famosi vini della zona. Rappresenta il capostipite della famiglia dei Pinot dal quale, per mutazione gemmaria, si sono originati il Pinot Bianco, Grigio, Meunier e molti altri biotipi.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

VITIGNO | *Pinot Nero in purezza*

TIPOLOGIA DI VINO | *Rosso secco*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *da 150 a 180 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *60 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Non molto tardiva; manuale.*

VINIFICAZIONE | *L'uva delicatamente diraspata viene sottoposta a macerazione per un periodo di 4-6 giorni in modo tale da consentire un'estrazione ottimale della frazione colorante, tannica ed aromatica dalle bucce dell'uva (il tutto è favorito da frequenti rimontaggi della massa). In questa fase si ha l'inizio della fermentazione alcolica. Il processo di vinificazione prosegue con la svinatura e pressatura del pigiato. Terminata la fermentazione alcolica, si procede con l'aggiunta di batteri selezionati per favorire la partenza della fermentazione malolattica. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox.*

SCHEDE ORGANOLETTICA

GRADAZIONE ALCOLICA | *13,0% vol.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO | *16 - 18 gradi*

PERIODO DI CONSERVAZIONE | *3 anni*

NOTE SENSORIALI | *Vino dal colore rosso rubino non molto intenso.*

Si presenta con un aroma delicatamente fruttato, complesso, che evolve e si impreziosisce col tempo. Al palato risulta di media struttura, vellutato, rotondo, mai aggressivo, con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI | *Vino che si accosta bene a carni bianche e rosse, arrostiti e formaggi freschi.*



MONVIERT

www.monviert.com