



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.


Cormons
CANTINA PRODUTTORI


PSR
2014-2020
FRIULI VENEZIA GIULIA
 






Contiene solfiti

FRIULI Pinot Nero

D.O.C.

Vitigno
Pinot Nero



-  Rosso scarico, con leggere sfumature granata, trasparente.
-  Di frutta matura e marmellata di ciliege.
-  Leggermente speziato, con *nuance* di nocciole e mallo di noce, corposo, morbido, ben strutturato.

Descrizione: grappolo piccolo, cilindrico. Acino piccolo ovoidale di colore nero viola, sapore semplice. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, ottima densità di impianto potatura corta e media, non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** metà settembre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta in macerazione con le bucce per due settimane. **Affinamento:** per almeno un anno in grandi botti di legno. **Colore:** rosso scarico, con leggere sfumature granata, trasparente. **Profumo:** di frutta matura e marmellata di ciliege. **Gusto:** leggermente speziato, con *nuance* di nocciole e mallo di noce, corposo, morbido, ben strutturato. **Abbinamenti:** con insaccati e prosciutto crudo, orzo e fagioli, gnocchi al sugo e pastasciutte saporite, carni arrosto ed al forno e cacciagioni. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio, servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.