



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



PINOT NERO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di cemento vetrificato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso rubino intenso.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo delicato e sottile, fresco e fruttato di piccoli frutti rossi, soprattutto ribes, ma anche mora e lampone. Al gusto morbido, di gran equilibrio, ricco e fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

Un rosso versatile che si abbina bene a primi piatti rustici e carni bianche. Piacevole compagnia per formaggi di media stagionatura.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.