PINOT NERO

UVE
Grape - Trauben

Pinot Nero

DENOMINAZIONE
Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

NATURA DEL TERRENO
Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Enoble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

ETÀ MEDIA VITI
Vineyards' age - Alter der Weinberge

2003,2004

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Pruining System - Beschneidungssystem

Guyot

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
Age Potential - Alterspotential

8 anni - *8 years - 8 Jahren*

EPOCA DI VENDEMMIA
Harvest - Ernte

Settembre, *September*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°

VINIFICAZIONE:
L'uva raccolta viene diraspata e vinificata in rosso con metodo Ganimede per un periodo variabile sulla base dell'andamento dell'annata e della qualità. Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo l'affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato in barriques e tonneaux di legno francese per un ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:
The harvested grapes are destemmed and undergo fermentation following the Ganimede method for a variable period of time depending on the vintage and the quality of the grapes. Once fermentation is complete the wine is devatted and the remaining pomace is pressed. Following maturation in stainless steel vats, the wine is racked into French oak barriques and tonneaux for further aging before being bottled.

WEINBEREITUNG:
Die gelesenen Trauben werden entrappt und nach der Ganimede-Methode für einen unterschiedlich langen Zeitraum, je nach Jahrgang und Qualität, rot vinifiziert. Am Ende des Gärprozesses werden Abstich und Pressung durchgeführt. Nach dem Ausbau in Stahltanks wird der Wein zur weiteren Reifung in französische Barriques und Tonneaux umgefüllt, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

NOTE DEGUSTATIVE:
Di colore rosso rubino non molto intenso. Ha un aroma caratteristico ed un sapore asciutto e leggermente amarognolo.

TASTING NOTES:
Pale ruby red in color. The nose is typical to the variety and in the mouth the wine leaves a slightly bitter aftertaste.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:
Nicht sehr intensives Rubinrot. Er hat ein charakteristisches Aroma und einen trockenen und feinbitteren Geschmack.

ABBINAMENTO:
Selvaggina di piuma, brasati e arrosti di carne rossa, zuppe di legumi saporite, formaggi con media stagionatura e salumi affumicati.

FOOD PAIRING: Feathered game dishes, braised red meat dishes and roasts, hearty legume soups, semi-mature cheeses and smoked charcuteries.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:
Federwild, geschmortes und gebratenes rotes Fleisch, würzige Suppen mit Hülsenfrüchten, mittelreife Käsesorten und geräucherte Wurstwaren.

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/13
CAMPAING FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/13

i feudi di Romans