



Regione
Friuli Venezia Giulia

PINOT NERO

Il Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino tenue. Al naso offre un bouquet fine e complesso, dominato da note di frutti rossi come ciliegia, lampone e fragolina di bosco, accompagnate da sentori floreali di viola e accenni di spezie dolci. Al palato si distingue per una struttura raffinata, con tannini sottili e ben integrati, una freschezza viva e una persistenza aromatica elegante, che lascia un finale lungo e armonioso.



Friuli, Italia.

Denominazione: Friuli DOC Grave



Pinot Nero



Enologo Arrigo Bidoli

La terza generazione della famiglia Bidoli.



Terreno di origine alluvionale tipicamente ghiaioso e sassoso.



La macerazione delle uve dura circa 14 - 16 giorni ad una temperatura massima di 28 - 30° C. Durante questo periodo vengono effettuati vari rimontaggi e delastage per incrementare estratto e colore. Quanto prima viene portata a termine la fermentazione malolattica.



Affinamento in vasche di acciaio inox.



Questo vino esalta la sua finezza con risotto ai funghi o tartufo e carni bianche e selvaggina. Accompagna formaggi a pasta molle o semi-stagionati.



Gradazione alcolica tra 12 e 13% vol

