



## PINOT NERO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

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

**Nome vigneto:** "Fornalis", situato nel Comune di Cividale del Friuli

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 170 mt. slm

**Anno impianto:** 1994

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 60 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Non molto tardiva; manuale con cernita dei grappoli

**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 pigiata. 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.

**Acidità totale:** 5.5 gr./l.

**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.



## PINOT NERO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

OF ALL THE GRAPE VARIETIES IN THE WORLD IT IS THE NOBLEST AND, AT THE SAME TIME, THE MOST DIFFICULT TO GIVE AN INTERPRETATION TO. IT IS A WINE THAT PUTS BOTH THE OENOLOGIST AND THE AVERAGE CONSUMER IN FRONT OF THE PERHAPS MOST COMPLEX TASTING. IT ORIGINATES FROM THE FRENCH REGION OF BURGUNDY, WHERE IT REPRESENTS THE BASIC INGREDIENT OF THE GREATEST AND MOST FAMOUS LOCAL WINES. IT IS THE PROGENITOR OF THE PINOT FAMILY. OWING TO BUD MUTATION PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, MEUNIER AND MANY OTHER BIOTYPES HAVE DERIVED FROM IT.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Pinot Nero in purity  
**Wine typology:** Dry red  
**Vineyard name:** "Fornalis", located in the municipality of Cividale del Friuli  
**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements  
**Altitude:** 170 m a.s.l.  
**Year of planting:** 1994  
**Exposure:** South-east  
**Grape yield per hectare:** 60 qt.  
**Growing technique:** "Cappuccina"  
**Harvesting:** Not very late; manual with grape bunch selection  
**Vinification:** Once the grapes have been delicately destemmed, they go through a process of maceration for a period of time of 4-6 days, so as to allow optimal extraction of the colouring, tannin and aromatic fraction of the grape skins (the whole process is encouraged by frequent drawing off of the grape juice and pumping it over the cap). During this stage the alcoholic fermentation begins. The vinification process goes on with the drawing of the wine off the vats and the pressing of the crushed grapes. Once the alcoholic fermentation is over, selected bacteria are inoculated, in order to encourage the initiation of malolactic fermentation. Once such fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel tanks for 3-4 months.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.  
**Total acidity:** 5.5 g/l  
**Serving temperature:** 16°C-18°C degrees  
**Preservation time:** 3 years  
**Sensory properties:** Not very intense ruby red colour. Delicately fruity aroma, complex, which evolves and enriches itself with time. With medium structure, velvety, round, never aggressive, with long lasting aftertaste.  
**Gastronomic combinations:** This wine goes well with white and red meats, roasts and fresh cheeses.

DER PINOT NERO IST UNTER ALLEN WEINSORTEN DER WELT WOHL DER EDELSTE UND GLEICHZEITIG DER AM SCHWIERIGSTEN ZU INTERPRETIERENDE WEIN, DER SOWOHL DEN ÖNOLOGEN WIE AUCH DEN WEINLIEBHABER GEGENÜBER DER VIELLEICHT SCHWIERIGSTEN WEINDEGUSTATION STELLT. SEIN URSPRUNG LIEGT IN DER FRANZÖSISCHEN REGION DES BURGUNDS, WO ER DIE GRUNDLAGE DER RENOMMIERTESTEN UND BERÜHMTESTEN WEINE DIESER REGION IST. ER IST DER STAMMVATER DER PINOTFAMILIE AUS DER, DURCH KNOSPENMUTATION, DER PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, MEUNIER UND VIELE ANDERE BIOTYPEN ENTSTANDEN SIND.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Pinot Nero reinsortig  
**Weintypologie:** Trockener rotwein  
**Name des Weinberges:** "Fornalis", liegt in der Kommune Cividale del Friuli  
**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen  
**Höhe:** 170 m ü. M.  
**Anbaujahr:** 1994  
**Exposition:** Süd-östlich  
**Hektarertrag:** 60 hl/ha  
**Erziehungform:** Bogenstamm  
**Weinlese:** Die Lese erfolgt nicht sehr spät, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben  
**Vinifikation:** Die vorsichtig abgebeerten Trauben werden einer 4-6tägigen Mazeration ausgesetzt, dadurch wird die optimale Extraktion der Farb-, Tannin- und Geschmacksstoffen der Beerenschalen forciert (unterstützt wird dieses Verfahren durch häufiges Überpumpen). In dieser Phase beginnt die alkoholische Gärung. Der Vinifikationsprozess wird mit dem Abstich des Mostes und der Kelterung fortgesetzt. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, fügt man spezielle Milchsäure-Bakterien hinzu, um die malolaktische Gärung einzuleiten. Nach der Gärung, wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V  
**Säuregehalt:** 5.5 g/l  
**Serviertemperatur:** 16-18 Grad  
**Konservierung:** 3 Jahre  
**Wahrnehmungsnoten:** Nicht sehr intensiv rubinroter Wein. Er präsentiert sich mit einem leicht fruchtigen, komplexen Aroma, das sich mit der Zeit ausbaut und entfaltet. Strukturierter, samtiger, runder, niemals aggressiver Wein, mit einem anhaltenden Nachgeschmack.  
**Speisenempfehlung:** Passend zu rotem und weißem Fleisch, Braten und Frischkäse.

