

*A*  
**ALTURIS®**  
*Vignaioli in Terre di Confinè*



## PINOT NERO

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

100% 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

12,50% 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 Alturis s.s.a.