



**Francesco Rotolo**

CONFINIS

## PINOT NERO

**2023**

DOC Friuli Venezia Giulia

Vitigno francese famosissimo, arriva in Friuli a metà del XIX secolo dimostrando fin da subito una grande capacità di adattamento dando il meglio di sé nelle annate fresche friulane. Quello che se ne ottiene è un vino elegante e gentile che aggiunge ulteriori sfumature e colori nel rappresentare la terra friulana.



Uva: *100% Pinot Nero*

### DATI ANALITICI

Alcool % vol: *13 %*

Zuccheri: *1,9 g/l*

Acidità totale: *5,6 g/l*

### NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Prima decade di settembre*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *45 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 15-20 giorni a 18/20 C*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Rosso scarico*

Profumo: *Fiori rossi, come i petali di rosa, compongono la fragranza aromatica di questo Pinot Nero; suggellati da*

*piccoli tocchi aromatici a base di mirtillo*

Gusto: *Morbido ed elegante presenta la frutta rossa gentile,*

*in una chiave di armonia e beva estremamente agile e piacevole.*

Temperatura di servizio: *16/18 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Aperitivi, primi di terra,*



**Francesco Rotolo**

C O N F I N I S

| *secondi di pollame nobile*