

AMANDUM PINOT NERO

IGP Venezia Giulia 2016



Profilo del vino

Varietà d'uva

Pinot nero in purezza da vecchio vignale.

Annata
2016

Denominazione
IGP Venezia Giulia

Alcool
11.5% vol

Zuccheri
Secco

Tipo di terreno
Pianura ricca di ghiaia e ciottoli, con argilla di colore rossastro per la presenza di ossido di ferro ed alluminio. Appezamento molto ventilato e secco.

Sistema di allevamento
Guyot

Metodi di difesa
Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.

Produzione
50 q/ha

Epoca di vendemmia
Fine settembre

Modalità di raccolta
Manuale in piccole cassette

Vinificazione
L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti in acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento

Il vino viene matura per 30 mesi. Il vino imbottigliato viene poi affinato in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

Note sensoriali

Colore

Vino dal colore rubino con sfuggenti riflessi granata, decisamente caratteristico del vitigno, della zona e della maturazione in legno.

Profumo

Profumi di piccoli frutti rossi (ciliegia, ribes, fragoline) che si fanno strada tra le note legate al legno in cui è maturato.

Gusto

In bocca è fresco, di delicata ed elegante tannicità; si fa apprezzare per le note fruttate che pervadono la bocca e non la abbandonano per lungo tempo.

Abbinamenti

Si consiglia l'abbinamento al "filetto di maiale padellato con salsa di prugne secche (riprese con il Pinot Nero) e Pinot Nero" e al capocollo di maiale condito con mostarda di Digione forte, poi passato al forno con una salsa al rafano, maionese e panna montata. Per quanto riguarda i primi piatti, consigliabile l'accostamento a "tagliatelle al ragù di pasta di salame" (confezionato con pochissimo pomodoro) oppure con l'"orzotto con salsiccia e verza".

Temperatura di servizio

Da servire previa stappatura della bottiglia con notevole anticipo e da mescolare a temperatura di 14° C. (si tenga conto che la temperatura aumenta fisiologicamente nel contesto della serata) ed in bicchieri di tipo ballon.