

# AMANDUM PINOT

Pinot Nero DOP Friuli Isonzo 2019

# NERO



## Profilo del vino

Annata  
2019

Denominazione  
DOP Friuli Isonzo

Alcool  
13.00%

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. Appezzamento molto ventilato e secco.

Varietà d'uva

Pinot nero in purezza da vecchio vignale

Sistema di allevamento  
Guyot

Metodi di difesa

Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia  
Fine settembre

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 affinato per 30 mesi. Il vino imbottigliato viene lasciato riposare in locali termocondizionati per ulteriori sei mesi.

## Note sensoriali

Colore

Vino di un suadente colore rubino con iniziali riflessi granato; di grande limpidezza, luminosità e vivacità.

Profumo

L'olfatto conferma quanto valutato visivamente: è vino fresco nei profumi che ricordano frutti rossi (lampone, ribes rosso, ciliegia con un tocco di prugna ben amalgamato), di delicata intensità ed eleganza.

Gusto

Entra in bocca fresco esaltando le note fruttate percepite all'olfatto; una tannicità corretta ravviva le sensazioni gusto-olfattive che danno ragione di una struttura corretta. Finale piacevolissimo

Abbinamenti

Vino da salumi, carni bianche sapientemente cucinate. Se utilizzato per carni rosse si consigliano carni crude (carpaccio condito con delicatissimo olio EVO). Per i latticini si scelgano formaggi freschi caprini o ovini.

Temperatura di servizio

Da offrire a temperatura di 14° C. (si tenga conto che la temperatura aumenta fisiologicamente nel contesto della serata) ed in bicchieri di tipo balloon.