

Tenuta Sant'Anna

Pinot Nero FRIULI DOC

Gradevole e fresco, il Pinot Nero Friuli DOC è un rosso quotidiano, morbido e fruttato.

UVE	Pinot Nero
RESA UVE	Circa 70-80 qli/ha
ORIGINE	Alta pianura friulana, Friuli occidentale, Spilimbergo
ALTITUDINE	130 mt slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	In vasche di cemento
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol Acidità totale 5,6 g/l
LONGEVITÀ	3-4 anni

Terreni

Il terroir è di tipo alluvionale, prevalentemente ghiaioso o sassoso definito "claps". L'alta pianura Friulana garantisce una elevata escursione termica notte/giorno che esalta gli aromi i profumi e l'eleganza delle uve. Il clima temperato risente favorevolmente della presenza delle Dolomiti friulane che riparano dai venti freddi del nord e agevolano l'effetto mitigatorio del Mar Adriatico a sud.

Vinificazione

Dopo la diraspatura e pigiatura, segue una macerazione a freddo per 2 giorni. La vinificazione è in acciaio con rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce per 2-3 giorni alla temperatura di 25-28° C. La svinatura e la fine della fermentazione avvengono senza bucce. Segue fermentazione malolattica e affinamento in vasche di cemento.

Degustazione

Si presenta di colore rosso, non particolarmente intenso. Al naso esprime sentori di frutti rossi e fragolina di bosco, mentre in bocca risulta molto gradevole, fresco, con un tannino morbido e rotondo.

Abbinamenti

Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti come risotto, agnello e pollame.

