

Noir Pinot nero IGT Venezia Giulia Rosso 2018 Magnum - Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2018
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 60 mesi in botte di rovere di Slavonia e francese
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

"Ai piedi del Monte Sabotino, sull'estremo confine della viticoltura, con il fresco influsso dell'immediato contatto con le Alpi, coltiviamo dal 2005 questo piccolo vigneto su un rarissimo giacimento di marne blu."

Pinot Nero elegante e varietale, prodotto solo nelle annate migliori. Zero solfiti aggiunti.

Terreno marnoso-argilloso a 50 m slm. Fermentazione in tino di rovere con le bucce per 21 giorni senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese da 500 litri per 60 mesi sui propri lieviti. Imbottigliamento a caduta senza aggiunta di anidride solforosa e senza filtrazioni.