



## PINOT NERO RONC DAL GJAL DOC Friuli Colli Orientali 2018 Nemas I°

Vitigno di assoluto spessore mondiale, considerato uno dei più importanti al mondo, è arrivato in Friuli in tempi recenti e si è ben ambientato. Nelle colline prealpine trova il suo habitat migliore, accarezzato dai freschi venti provenienti dalle montagne, sfrutta appieno l'escursione termica tipica della zona.

**Vitigni:** 100% Pinot Nero.

**Vendemmia:** Da metà settembre alla prima settimana di ottobre.

**Raccolta e selezione delle uve:** A mano.

**Vigneto:** Guyot, terreno composto da marne di origine sedimentaria, terra e ciottoli.

**Lieviti:** indigeni.

**Raccolta e selezione delle uve:** A mano.

**Vigneto:** Guyot, terreno composto da marne di origine sedimentaria, terra e ciottoli.

**Lieviti:** indigeni.

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura e la pigiatura, la macerazione avviene in tini di legno, per poi proseguire con la fermentazione in legno.

**Affinamento:** In botte di legno per 14 mesi, segue ulteriore affinamento di 3 mesi in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** Color rosso rubino luminoso, con riflessi granati dati dall'invecchiamento. Al naso è puntuale ed elegante, con note di piccoli frutti rossi e spezie. Gusto elegante e complesso, fine tannicità.

**Abbinamenti:** Adora i sapori del bosco, per cui abbiniamolo a piatti con mirtilli, ginepro, funghi, topinambur, porcini e tartufo. Ottimo per accompagnare i risotti e con carni bianche.

**Temperatura di Servizio:** 14°-16°

**Gradazione:** 13%

**Acidità Totale:** 5,94

**PH:** 3,54

**Bottiglie prodotte:** 4.000

**Formati Disponibili:** 0,75 cl / 150 cl



### GORI AGRICOLA SRL

Via G.B. Gori, 14  
33045 Nimis (Ud) – Italy  
Ph/Fax (+39)0432.878475  
C.F./P.IVA IT0253351307

[www.goriagricola.it](http://www.goriagricola.it)

[gori@goriagricola.it](mailto:gori@goriagricola.it)

