



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874

PINOT NERO 2022



Uve Pinot Nero 100%

Zona di Produzione Colline del Friuli Orientale

Vendemmia Metà Settembre

Natura del terreno Argilloso, ricco di microelementi, ubicato ai piedi delle colline

Sistema d'allevamento Guyot

Densità d'impianto 4.500 viti/ettaro

Vinificazione Le uve diraspate fermentano direttamente a contatto con le bucce per 10-12 giorni in tini d'acciaio. Alla svinatura segue una lenta fermentazione malolattica

Maturazione & Affinamento L'affinamento prevede bâtonnage periodici e la sosta in barrique di rovere francese per il 100%, a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia

Gradazione 13% vol

NOTE DEGUSTATIVE Un rosso elegante, che regala al naso note di ciliegia e ribes, seguite da vibranti sentori di rosa canina

ABBINAMENTI Abbinamento classico con il toç in braide, ideale con pasta blecs ai funghi porcini e speck cotto, e rombo al forno

Temperatura di servizio 16 °C

Sostenibilità Aderiamo al programma SQNPI, per la difesa della biodiversità e salvaguardia dell'ecosistema



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874