TENUTA BELTRAME

PINOT NERO 2018

Classificazione

DOC Friuli

Vinificazione

Dopo la raccolta, i grappoli vengono diraspati e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto, assieme alle bucce viene trasferito nei vasi vinari dove a temperatura controllata comincia la fermentazione alcolica. Tra i 12 ed i 15 giorni avviene la svinatura quindi il vino viene affinato in barrique per 18 mesi.

Modalità di vendemmia: meccanica

Stato delle uve: perfettamente mature al momento della raccolta

Epoca di raccolta: seconda settimana di settembre

Uve: Questo Pinot Nero deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno.Sono presenti i seguenti cloni: LB18, M1. L'unione dei diversi cloni pemette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Note tecniche

Colore: Rosso tenue con sfumature violacee ed unghia trasparente

Profumo: intenso, delicatamente aromatico e floreale, frutto etereo con sentori di ciliegie e ribes, fragrante e persistente.

Gusto: di buon corpo, elegante, dai tannini setosi. Ottima la persistenza. Liquirizia e tabacco assieme a note di cioccolato extra fondente

Abbinamenti

Ideale con carni bianche e agnello, il Pinot Nero è l'unico vino rosso perfettamente abbinabile a piatti di pesce.

Dati tecnici

Superficie vigneti:	Ha 1,1
Forma di allevamento:	Doppio guyot
Resa per ettaro:	85 quintali circa
Sesto d'impianto:	2,70 mt. x 1,1 mt.
Anno d'impianto:	Inverno 1993
Conduzione del terreno:	Inerbito
Acidità totale:	5,27 g/l

Zuccheri riduttori: 1,0 g/l

Estratto secco netto: 27,0 g/l

Anidride solforosa totale: 75,00 mg/Lt

Anidride solforosa libera: 12,00 mg/l

Tit. alc./volume effettivo: 13,77 %vol

Caratteristiche del terreno: Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco argillosa.

TENUTA BELTRAME

Località Antonini, 4 - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
T +39 0432 923670 e-mail: info@tenutabeltrame.it
www.tenutabeltrame.it