Aganis

PINOT NERO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

Colore: rosso rubino con riflessi granati
Profumo: raffinato e delicato di frutta rossa come ciliegia, lampone e fragolina di bosco accompagnate da note floreali di violetta. Spicca anche una netta speziatura di pepe nero tipica della varietà accompagnata da note terziarie eleganti di affinamento in legno amalgamante da delicate note di vaniglia.
Sapore: di medio corpo e di media persistenza. Al palato ritroviamo i frutti rossi in confettura e le note di affinamento in legno ben espressi e sorretti da una spiccata acidità che rende questo pinot nero al contempo elegante e fresco. Le note dolci di vaniglia amalgamano e completano il bouquet.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Pinot nero
Zona di produzione	Tricesimo
Altitudine	250 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Terreno di medio impasto con consistente presenza di scheletro composto da marna
Sistema di allevamento	Capovolto singolo
Vendemmia	Manuale

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione malolattica	Completa
Affinamento	In barrique di rovere francese di primo passaggio per un anno seguito da sei mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,70
Ph	3,50
Zuccheri residui (g/l)	0
Alcol	13% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Secondi piatti con carni bianche strutturate, affettati speziati ed affumicati e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio	16-18° C

L'ANIMA INCANTATA · AGANIS