



ACQUISTATO IL .....

"Albertina" Pinot Nero DOC Friuli Isonzo 2019

2019

## Vino dedicato a Nonna Albertina



*Svinando*

Questo Pinot Nero è una celebrazione dell'eredità di eleganza e determinazione di nonna Albertina, incarnata in ogni goccia di questo vino straordinario. Il suo colore rubino profondo, come un omaggio ai ricordi tinti di passione, introduce a un'esperienza sensoriale che riflette la storia di una famiglia. Al naso, si apre con profumi avvolgenti di ciliegia matura e ribes nero, omaggiando la tradizione vitivinicola di Angoris. Il primo sorso è un tributo alla maestria enologica e alla forza dei legami familiari, con tannini eleganti che danzano sulla lingua, in perfetto equilibrio con note di vaniglia e spezie. Ogni bicchiere è un viaggio nel tempo, un'ode al passato tramandata con grazia. Il finale persistente, arricchito da sfumature di cioccolato e sentori leggeri di tabacco, sottolinea la nobiltà del Pinot Nero.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Alluvionale
<b>Esposizione</b>	Est Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3820

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli
<b>Uve</b>	Pinot Nero 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Macerazione prefermentativa a freddo del pigiato per circa tre giorni al termine della quale viene indotta la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati. Al completo svolgimento degli zuccheri, il vino viene svinato e fatto affinare in acciaio per il 70% e in tonneau da 500 litri per il 30%. Affina fino al mese di luglio quando viene imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per altri 10 mesi

**Sensazioni** Rosso rubino di media intensità. Quadro olfattivo complesso ed elegante che va dal Rosso rubino di media intensità. Spezie alla frutta rossa matura, con leggere note di fiori di spezie alla frutta rossa matura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821