



ACQUISTATO IL .....

Pinot Nero DOC Friuli

2020



Svinando

## La magia del Pinot Nero

Il Pinot Nero è un vitigno estremamente versatile, originario della Borgogna e capace di adattarsi a diversi climi. Pur non essendo semplice da coltivare, quando trova un ambiente giusto è in grado di dar vita a vini di grandissima piacevolezza. Non a caso viene quasi sempre vinificato in purezza. Tenuta Bosco Albano, grazie al particolare microclima delle sue vigne, è in grado di proporre una versione molto interessante di Pinot Nero. Lavorato in acciaio a temperatura controllata per esaltare al massimo la freschezza del frutto, il Pinot Nero di Bosco Albano matura 12 mesi in barrique di rovere francese prima di essere messo in bottiglia. Si caratterizza per il suo colore rubino scarico, una vera gioia per gli occhi di tutti gli appassionati della tipologia. Al naso rivela un profumo fine ed elegante, anche in questo caso decisamente caratteristico per il vitigno. Vi si riconoscono sentori di sottobosco, e in particolare di mora, rese più preziose da dolci sfumature di vaniglia dovute al passaggio in legno. In bocca è morbido e invitante, con un retrogusto fine e persistente. Un vino semplice ma elegante. Il perfetto complemento per una cena tra amici a base di carni saporite.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

### La Vigna

**Terreno** argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.

**Esposizione** Est

**Allevamento** SYLVOZ

**Densità imp.** 3450

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** 100% PINOT NERO

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Dopo la raccolta, si effettua la vinificazione in rosso con la macerazione delle bucce, aumentando progressivamente la temperatura di fermentazione per arrivare 25°-27° C. La temperatura bassa attorno ai 12°-13° C all'inizio del processo permette l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche di questo vino. A fine fermentazione il vino viene posto in piccole botti di rovere francese da litri 225, dove rimane per un periodo di almeno 12 mesi. Di seguito viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Sensazioni** Vino dal tipico colore rosso rubino scarico, con profumo fine ed elegante caratteristico del vitigno, con sentore di frutti di sottobosco, in particolare di mora e sfumature di vaniglia. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821