



## Pinot Nero

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Pinot Nero

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec présence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4700

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** début Octobre

**Température de fermentation:** 25°C

**Typologie de Vinification:** macération de 8 jours sur les peaux.

**Maturation:** Maturation de quelques mois des barriques de chêne français grilles moyennes. Vieillessement en bouteille 4 mois.

**Format:** 750 ml

**Température de service:** 16-18°C

**Verre recommandé:** Baloon, large

## Notes organoleptiques

**Couleur:** rouge rubis clair

**Aroma:** fruits rouges et sous-bois

**Bouche:** sèche, délicate, avec un arrière-goût chaud et épicé. D'une grande élégance

**Appariement:** viandes grillées, risottos, fromages frais

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

