

**VARIETALES:**

Pinot Nero

D.O.: Friuli

**VIÑEDO:**

Príncipe de elegancia entre las cepas tintas, nace de ce-pas con una edad comprendida entre los 20 y los 25 años, cultivadas directamente por los agrónomos de la Empresa. Cultivados con el método Guyot, los viñedos producen al máximo 55 quintales de uva por hectárea, de manera de obtener uvas de la máxima calidad.

**ELABORACIÓN:**

Las uvas, vendimiadas alrededor de la primera semana de septiembre, se despallan y las pieles permanecen en contacto con los mostos por 5 días antes de ser prensa-das. La fermentación se efectúa en recipientes de acero inoxidable mantenidos a temperatura controlada. Parte del vino completa la fermentación maloláctica en barricas y luego es ensamblado al vino que se afina en acero. Sigue el embotellamiento y el reposo en botella por al menos dos meses.

**CATA:**

En la copa el vino se presenta de un rojo no particular-mente intenso, como es típico del Pinot Noir. Los perfu-mes que emanan de la copa son intensos, de pequeños frutos de baya roja, cerezas y violeta de campo. En boca tiene una buena estructura y es fácil de beber por su su-avidad y redondez. Equilibrado en cada componente, tiene una buena persistencia y una óptima aromaticidad.

Se sirve a una temperatura alrededor de los 18°C, en copas grandes.