



ANGORIS  
1648



# Pinot Nero

*DOC FRIULI ISONZO*  
**ALBERTINA**



Pinot Nero 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz ~ Vendemmia metà settembre



13,0% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Est-Ovest ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 2 ha



Piantato nel 1997 ~ Densità impianto 3.820 ceppi/ha ~ Resa 60 quintali/ha ~ Numero bottiglie 6.000



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 tonneaux da 500 litri per il 30%. Affina fino al mese di luglio quando viene imbottigliato e fatto riposare in bottiglia per altri 10 mesi.



Rosso rubino di media intensità.

Quadro olfattivo complesso ed elegante che va dalle spezie alla frutta rossa matura, con leggere note di fiori di campo. Fresco, speziato, sapido, giustamente tannico, armonico ed invitante.



Bolliti misti, carni bianche da cortile, maiale al forno, formaggi di media stagionatura.  
Temperatura di servizio 18 °C



DECANTER ~ COMMENDED  
GILBERT & GAILLARD ~ GOLD MEDAL  
LUCA MARONI ~ 90 POINTS