



TORRE ROSAZZA

Pinot Nero Friuli Grave DOC

L'alchimia del vitigno

Nato in Borgogna, questo vitigno antico ha trovato nella zona del Grave un habitat ideale, grazie a escursioni termiche che ne magnificano i profumi. Vinificato in rosso, regala un vino dall'eleganza e morbidezza incomparabili.

| | |
|----------------|---|
| UVE | Pinot Nero |
| ORIGINE | Friuli Grave di Spilimbergo, da vigne di 10-15 anni |
| AFFINAMENTO | 3 mesi in cemento |
| ANNATA | 2022 |
| DATI ANALITICI | Alcol 12,5% |
| LONGEVITÀ | 4-5 anni |
| | Contiene Solfiti |

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un rosso rubino scarico, tipico della varietà. Al naso il profumo è intenso e fruttato con sentori di frutti rossi e fragolina di bosco.

VINIFICAZIONE

Vendemmiate nelle prime settimane di settembre, le uve vengono diraspate e poste nei fermentini d'acciaio inox, dove il mosto rimane a macerare a contatto con le bucce per circa 5 giorni, a temperatura controllata.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse e selvaggina, si sposa magnificamente anche con formaggi stagionati non piccanti.



LE TENUTE
LEONE ALATO

