



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## EPIC WINE

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Pinot Nero

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore, tannini e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di legno di ciliegio da 2500 litri. Il vino viene presentato sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa

### COLORE

Rosso rubino

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Al naso profuma di ciliegia con sottili sfumature di vaniglia. In bocca si rivela vellutato e elegante con un retrogusto fresco e invitante

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16° C

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a salumi, antipasti o primi piatti delicati, pesce, arrostiti di vitello, agnello e carni bianche. Servire anche fresco

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.