



EPIC

Denominazione

IGP Venezia Giulia.

Zona di Produzione

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli.

Vitigno

Pinot Nero

Sistema di allevamento

Guyot e monocapovolto 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.

Allergeni

Contiene solfiti

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, arrosti di vitello, agnello e carni bianche. Servire anche fresco.

Azienda Agricola ALTÙRIS s.s.a.