



CANTARUTTI ALFIERI

PINOT NERO IGT VENEZIA GIULIA 2020

VITIGNO: vitigno Internazionale – 100% Pinot Nero

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà.

ETTARI DI PRODUZIONE: HA 1.71.00 IN ALTA COLLINA.

VENDEMMIA: agli inizi del mese di settembre rigorosamente a mano.

VINIFICAZIONE: come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando enzimi e lieviti altamente selezionati, utilizzando tecniche enologiche (rimontaggi intervallati da delestage) e attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto e vasi vinari tronco conici termo condizionati sia a freddo sia a caldo.

FERMENTAZIONE: la macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata intorno ai 24°C per un periodo di circa 8 giorni per permettere una equilibrata estrazione del colore. Immediatamente dopo la svinatura e dopo che il mosto si è liberato dalle fecce passa direttamente in piccole botti da 350 lt. in cui rimane per circa 16 mesi. In questo lasso di tempo si manifesta anche la fermentazione malolattica che renderà il vino più vellutato e setoso, con tannini più morbidi e dolci. Trascorso questo periodo viene creata un'unica massa che verrà di seguito imbottigliata.

AFFINAMENTO: sebbene sia un vino prodotto esclusivamente in annate eccezionali, solitamente viene imbottigliato agli inizi della primavera. È per antonomasia il vino più difficile da vinificare ma che garantisce risultati straordinari se ben seguito. Vino dal futuro inequivocabile, e promettente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore rosso scarico che ricorda una ciliegia ancora non matura. Al naso è delicato ed elegante con sentori che portano a ricordare i piccoli frutti rossi del sottobosco che ben si integrano con la percezione delicata del legno. In bocca risulta lungo, tipico che ricorda il suo temperamento quasi selvaggio ma si chiude in un lungo finale morbido ed elegante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: viene sicuramente consigliato con carni bianche, ma da provare l'abbinamento eccellente con pesci e crostacei alla piastra. Anche formaggi freschi e poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 18°C



Bicchieri Consigliato:



PREMIATO
WINE HUNTER
AWARD 2024

AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it