



BORGO MAGREDO

Anticipare il Domani

PINOT NERO

Friuli Grave DOC

Principe di eleganza tra i vitigni a bacca rossa, nasce da vigneti di età compresa tra i 20 e i 25 anni, coltivati direttamente dagli agronomi aziendali. Allevati a Guyot, i vigneti producono al massimo a 55 quintali di uva per ettaro, in modo da ottenere uve della massima qualità.

Le uve, vendemmiate intorno alla prima settimana di settembre, vengono diraspate e le bucce rimangono a contatto con i mosti per 5 giorni prima di essere pressate. La fermentazione avviene in recipienti **d'acciaio mantenuti a temperatura controllata**. Parte del vino completa la malolattica in barrique e poi viene assemblato al vino che affina in acciaio. Segue imbottigliamento e riposo in vetro per almeno due mesi.

Nel calice il vino si dimostra di un bel rosso non particolarmente intenso, com'è tipico del Pinot Nero. I profumi che il calice emana sono intensi, di piccoli frutti a bacca rossa, ciliegie e violetta di campo. In bocca ha buona struttura ed è facile al palato per la morbidezza e la rotondità. Equilibrato in ogni componente, ha una buona persistenza ed un'ottima aromaticità.

Servire ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

AWARDS :

88/100 Wine Spectator (U.S.A.)

www.borgomagredo.it

