

ROSSO DELLA TENUTA

L'azienda aderisce al protocollo di Lotta Integrata per la difesa della vite per un sapiente utilizzo delle sostanze nutritive, un controllo accurato delle infestanti, e grazie ad un moderno sistema elettrostatico di distribuzione, un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari.

Tutti i vigneti della Tenuta sono irrigati con un ala gocciolante interrata gestita da un computer, che controlla l'irrigazione e la fertirrigazione, suddividendola in base alla tipologia del terreno. Limitando lo spreco di acqua, si ottiene una perfetta crescita della vite e maturazione delle uve, riducendo l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Vigneto: San Martino al Tagliamento altitudine 110 Metri s.l.m.

Natura del Suolo: Terreno di origine alluvionale, con terreni ghiaiosi dove storicamente si trovano le varietà aromatiche, terreni più argillosi destinati ai vini con maggiore struttura.

Sistema di Allevamento del vigneto:

Guyot con 5000 viti ettaro, sesto di impianto 2,5 x 0,8 metri

Età del vigneto: da 15 a 25 anni

Merlot 90% Refosco d.P.R. 10%

Resa per ettaro: 50 quintali

Vista: Vino di rosso rubino intenso.

Naso: Complessi profumi di frutta matura e spezie caratterizzano questo vino.

Bocca: Al palato è un vino molto corposo e strutturato, tannico e dalla lunghissima persistenza in bocca.

Abbinamento: Si abbina a secondi piatti a base di carni rosse.

Denominazione: Friuli Venezia Giulia DOP/IGP

Vinificazione: Raccolte le uve a fine settembre, il mosto viene macerato sulle bucce a temperatura controllata per 15/20 giorni, successivamente si esegue una pressatura, il vino ottenuto fermenta in Barrique di Rovere da 225 litri, dove effettua la fermentazione malolattica.

Affinamento: 36 mesi in Barrique di rovere.

Temperatura di servizio: 20 gradi centigradi

Alcol: 14/14,5



Tenuta Pinni - Via S. Osvaldo 3 San Martino al Tagliamento
33098(PN) - Italia tel. 0434899464 e-mail: info@tenutapinni.com