

BORGOMOLINO
Vigne & Vini

PINOT NERO IGT TREVENEZIE



LINEA VITIGNO
ZONA PRODUZIONE
TIPO TERRENO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
ALTITUDINE
EPOCA VENDEMMIA
VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

COLORE
OLFATTO

PALATO

ALCOOL
ESTRATTO SECCO
ZUCCHERI RESIDUI
ACIDITÀ TOTALE
PH
CHIUSURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSERVAZIONE
ABBINAMENTI

Borgo Molino
100% Pinot Nero
Fruiti Venezia Giulia
Di origine alluvionale, pianeggiante e medio impasto, a tratti ghiaioso.

Guyot
30-180 mt. sul livello del mare
Metà Settembre
Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi)
Fermentazione tramite macerazione pellicolare dinamica a temperatura controllata di circa 24-26° per circa 12-14 giorni. Fa seguito la svinatura. Il vino rimane in affinamento sulla feccia fine per circa 4 mesi in vasche d'acciaio.

2 mesi in bottiglia

Rosso rubino con con riflessi granati.
Profilo fine, elegante e complesso che ricordano i frutti rossi come lampone, ciliegia, fragole e fragola di bosco, per sfumare in note raffinate come caffè, cacao e tabacco.
Sapore armonico, equilibrato, leggermente acido.
Persistente con una leggera sensazione tannica con finale elegante.

12,5 % vol.
32 gr/l
3,45 gr/l
5,5 gr/l
3,40
Tappo in sughero microgranulato

14° - 16° C
In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
Vino di grandissima versatilità. Perfetto a tutto pasto che predilige sicuramente, risotti, carni bianche, così come carni rosse non particolarmente condite, formaggi vari saporti, ma non troppo stagionati e taglieri di salumi.



Borgo Molino Vigne e Vini s.r.l.
Via Negrizia 18, 31024 Ormelle (TV) Ph. +39.0422.851625

borgomolino.it
info@borgomolino.it



BRINDIAMO ALLA

**SCOPERTA DEL
PINOT NOIR**

24 febbraio 2023, ore 18:30
Caffetteria Gracchi
Via Fabio Massimo, 27 - Roma



Casalforte
PINOT NERO



TIPOLOGIA VINO	Rosso, fermo
DENOMINAZIONE	Veneto I.G.T.
UVAGGIO	85% Pinot Nero 15% altre uve
ALCOOL (%VOL)	13,5 %vol
ZUCCHERI RESIDUI	4 g/litro
ACIDITÀ TOTALE	5,1 g/litro
FORMATO	750 ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
METODO DI PRODUZIONE	Raccolta manuale, macerazione delle uve a freddo per 24h. Fermentazione in vinificatori di acciaio, svinatura e fermentazione malolattica. Infine affinamento in bottiglie per 6 mesi.
NOTE DI DEGUSTAZIONE	Casalforte Pinot Nero è un vino elegante e fine, di buona freschezza ed ottima persistenza. Al naso esprime intensi sentori di piccoli frutti rossi quali ribes e mirtillo, ginepro e note solo accennate di vaniglia e cannella. È l'abbinamento ideale per antipasti a base di salumi, arrosti e carne rossa alla brace.

94

LUCA MARONI
070022
94
ANNATA: 2020

94

LUCA MARONI
030021
94
ANNATA: 2019