

# TORRE ROSAZZA Friuli Grave DOC Pinot Nero

**VARIETALES:** 100% Pinot Nero

**D.O.:** Friulli, Italia

## Área de producción:

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbono cálcico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas.

## Vinificación:

Cosechado en las primeras semanas de septiembre, la uva se despalilla y colocados en fermentadores de acero inoxidable, donde queda el mosto para macerar con las pieles durante unos 5 días, a una temperatura controlada temperatura. Una vez que las pieles están separadas del mosto, el alcohólico se completa la fermentación, nuevamente en acero. Después de la fermentación maloláctica, el vino es envejecido en depósitos de hormigón durante 3 meses.

## DEGUSTACIÓN:

**COLOR:** El color es un rubí claro.

**BOUQUET:** En nariz es intenso y afrutado con notas de frutos rojos y fresa silvestre.

**PALADAR:** En boca está bien estructurado, suave y ágil gracias a un agradable nota herbácea que sostiene y

