

# Russolo Pinot Nero Grifo Nero

**Denominazione:**

Venezia Giulia I.G.T.

**Vitigno:**

Pinot Nero

**Esposizione dei vigneti:**

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

**Forma di allevamento:**

Guyot

**Tipo di clima:**

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

**Periodo di vendemmia:**

Fine di Settembre

**Temperatura di fermentazione:**

16/18°Celsius

**Durata della fermentazione:**

5/8 giorni

**Note organolettiche:**

Vino dal colore rosso non troppo profondo, che in alcune annate può risultare anche non molto intenso. Delicato, aromi fruttati e complessi che evolvono con l'affinamento in ricordi di vaniglia e goudron. Intrigante presenza di note balsamiche al naso. Un vino con ottima struttura, vellutato, morbido con una piacevole presenza acida.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

**Altitudine dei vigneti:**

120 metri sul livello del mare

**Densità di impianto:**

5.500 ceppi per ettaro

**Tipo di terreno:**

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

**Fermentazione:**

In fermentino di acciaio con controllo della temperatura

**Fermentazione malolattica:**

Contestuale alla fermentazione alcolica

**Periodo di imbottigliamento:**

A circa due anni dalla vendemmia

**Abbinamenti:**

Vino che si sposa ottimamente con carni bianche e rosse. L'abbinamento con i formaggi freschi regala sempre grandi soddisfazioni. Tiene bene alcuni anni di invecchiamento. Temperatura di servizio ideale, 16-18°C.