



TONUT



PINOT NERO

VITIGNO:

PINOT NERO IN PUREZZA.

TERRITORIO:

I VIGNETI SI TROVANO NELLA NOSTRA ZONA DI PRODUZIONE.

COLORE:

ROSSO RUBINO BRILLANTE CHE VIRA AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO.

PROFUMO:

SI POSSONO RITROVARE I PROFUMI DELICATI DEI FRUTTI DEL SOTTOBOSCO COME MORA E CASSIS MA ANCHE DI AMARENA, A CUI SI AGGIUNGONO NOTE SPEZiate COME ANETO, ANICE STELLATO E PEPE VERDE. CON IL PASSARE DEGLI ANNI SI AFFINA NOTEVOLMENTE EVOLVENDO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE CHE VENGONO IMPREZIOSITE DA UN' EQUILIBRATA E DOSATA PRESENZA DI NOBILE LEGNO.

GUSTO:

IN BOCCA È NOBILMENTE AMABILE, CON UNA TRAMA TANNICA VELLUTATA.

VINIFICAZIONE:

LA VINIFICAZIONE DELLE UVE È MOLTO ATTENTA E CURATA SIN DALLA SELEZIONE IN CAMPO IN VENDEMMIA. LA MACERAZIONE SULLE BUCCE AVVIENE A TEMPERATURA CONTROLLATA INTORNO AI 27° C, PER UN PERIODO DI CIRCA 15 GIORNI, IN SERBATOI DI ACCIAIO PER FAVORIRE L'ESTRAZIONE DEL COLORE E DEGLI AROMI.

COSÌ FACENDO SI OTTIENE UNA STRUTTURA CAPACE DI MANTENERSI NEL TEMPO, DOPODICHÈ VIENE LASCIATO RIPOSARE PER IL "SUO TEMPO" IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO DI ROVERE FRANCESE DA 225 LITRI.

ABBINAMENTI:

IL PINOT NERO È UN VINO CHE ACCOMPAGNA BENE FORMAGGI FRESCHI, CARNI BIANCHE E ROSSE. PER GLI AMANTI DI QUESTO VINO OGNI MOMENTO È QUELLO GIUSTO PER DEGUSTARNE UN BICCHIERE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

L'IDEALE SAREBBE TRA I 16 - 18° C.

AZ. AGR. TONUT

VIA FORO BOARIO, 14 - 34071 CORMÒNS (GO)

P. IVA. 00440720316 - C.F. TNT GNN 57E24 D014E

TEL/FAX +39 0481 639137

www.tonutviticoltori.it