



Ronco del Palazzo

Colli Orientali del Friuli DOC

Il Pinot Nero è uno dei vitigni più difficili e nobili al contempo. Difficile da coltivare perché molto delicato, e nobile perché riesce a dar vita a vini di estrema eleganza. Originario della Borgogna, dove viene vinificato in purezza ed effettua lunghi affinamenti in legno, in alcune zone del Friuli riesce ad ottenere ottimi risultati. A Torre Rosazza, le vigne più vicine all'Azienda (Ronco del Palazzo, appunto), sono coltivate a Pinot Nero, in modo da tenere costantemente sotto controllo la qualità delle uve e produrre un vino esemplare, uno dei Cru dell'Azienda.

Uve: Pinot Nero 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 190 – 250 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 50 quintali per ettaro

Gradazione alcolica: 13.5%

Annata in commercio: 2007

Vinificazione:

Le uve vendemmiate a mano vengono diraspate e poste in particolari vinificatori d'acciaio inox, dove il mosto rimane a macerare a contatto con le bucce per circa 5 giorni, a temperatura controllata. Separate le bucce dal mosto, viene completata la fermentazione alcolica sempre in recipienti d'acciaio. Dopo la malo lattica il vino viene posto in botti di rovere da 300 litri, dove permane per circa due anni.

Il Vino:

Il colore è un rosso rubino non particolarmente carico, come è tipico del Pinot nero. Il profumo è intenso e fruttato, richiama il ribes, la mora e il lampone. Al palato è pieno, addirittura maestoso: lo riempie vellutato e morbido e evolve dalla frutta rossa matura fino ad esprimere piacevoli note di legno.

Abbinamenti:

Ottimo sulla selvaggina di piuma, come quaglie, fagiani, anatre, ma anche con carni delicate come il capretto, agnello con verdure, vitello, pollo con i peperoni.

