CA' DI RAJO
RAGGIO D'INGEGNO

# PINOT NERO
DOC FRIULI

*Si abbina con primi piatti con sughi di carne, funghi, secondi di carne rossa o selvaggina e formaggi stagionati.*

Colore rosso rubino intenso

Aroma fruttato di mirtilli e frutti rossi tendenti al maturo con note terziarie eleganti di legno e vaniglia.

Tannino morbido, struttura importante, rotonda e persistente.

Temperatura di servizio 18-20° C.

MACERAZIONE DELLE UVE PER CIRCA 20/25 GIORNI

AFFINAMENTO DI UNA PARTE DEL VINO IN TONNEAUX PER ALMENO 4 MESI

## DATI AGRONOMICI

| | |
|---|---|
| **Vitigno principale** | Pinot Nero |
| **Zona di produzione** | Friuli Venezia Giulia |
| **Altitudine** | 30 metri s.l.m. |
| **Suolo** | Argilloso |
| **Vendemmia** | Ottobre |

## DATI ANALITICI

| | |
|---|---|
| **Acidità totale (g/l)** | 5,30 ÷ 5,50 |
| **pH** | 3,50 ÷ 3,70 |
| **Zuccheri residui (g/l)** | 3 ÷ 4 |
| **Alcol svolto** | 13% vol |

## FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

| | | |
|---|---|---|
| **750 ml** | 6 bottiglie | Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie |

SCAN QR CODE
*Lista ingredienti*
*Dichiarazione nutrizionale*
*Etichetta ambientale*