



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## PINOT NERO

Vitigno: 100% pinot nero (Blauburgunder) Friuli D.O.C. Grave

Nostri vigneti di: Camino al Tagliamento (Udine)  
allevati a cordone speronato con 4.000 viti per ettaro.

Terreno: magredi sassosi, calcarei e silicei.

Vinificazione: macerazione sulle bucce, fermentazione a 26°C  
compresa la malolattica in assenza di solfiti.

Maturazione: in botte grande e bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,50%

Caratteristiche tipiche: pinot noir da innamorati della Borgogna, quindi tannini leggeri,  
corpo medio ma tanto sottobosco di more e lamponi.

Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi, pollame, lessi.  
Da provare con il brodetto di pesce.

Temperatura di servizio: 18° C

