



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## PINOT NERO

Vitigno: Pinot nero Friuli D.O.C.

Terreno: magredi sassosi, calcarei e silicei.

Vinificazione: macerazione sulle bucce, fermentazione a 26°C ca. compresa la malolattica.

Maturazione: 12 mesi circa.

Gradazione alcolica: 12,50% ca.

Caratteristiche tipiche: 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

