

CASTELLO SANTANNA



PINOT NERO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

UVE 100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 0,4 ettari

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 140 m s.l.m., sud/est-sud

ANNO DI IMPIANTO 1991

DENSITA' DI PIANTAGIONE 5000 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (6-8 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPO circa 0,7 kg

VENDEMMIA prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE le uve diraspate e pigiate, vengono messe a fermentare in tini di rovere francese per un periodo di circa 21 giorni, con frequenti follature. Le vinacce scaricate delicatamente a mano dai tini vengono pressate in modo soffice e il vino ottenuto viene immesso in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO in botti di rovere francese (lt 225) per un periodo di 36 mesi, poi in bottiglia per altri 4 mesi.