



L'illustrazione The Illustration



by Michela Baso c/o Studio Quindici

La veste cromatica del Pinot Nero è un abbraccio tra il rubino e il granato, un tramonto accarezzato dalla luce dorata del crepuscolo. In bocca rivela la sua essenza, sottolineata da una trama di tannini fini come seta.

La fragranza dei frutti di bosco maturi si fonde con la freschezza del lampone, mentre una punta di spezie accarezza il palato, regalando un finale lungo e avvolgente.

The colour of Pinot Nero is a blend of ruby and garnet, a sunset tinged by the golden light of twilight. In the mouth, it reveals its essence, underlined by an interweaving of silky fine tannins. The aroma of ripe berries mingles with the freshness of raspberry, while a hint of spice caresses the palate, providing a long, all-enveloping finish.

Scopri gli altri vini del mondo Contea
Discover the other wines of the "Contea" world
Merlot • Sauvignon

B&F
BERTO & FIORELLA
BACCICHETTO

Pinot Nero



SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Varietà d'uva: Pinot Nero

Sistema di allevamento: Guyot Monolaterale

Vinificazione: La raccolta delle uve eseguita a mano avviene dopo un appassimento su pianta. Successivamente l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due/tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: Il vino viene travasato in piccole botti di rovere francese dove maturano per diversi mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termo condizionati.

Potenziale di invecchiamento: Questo vino ha un ottimo potenziale di invecchiamento. Conservato correttamente, può continuare a sviluppare complessità e maturità per diversi anni.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Profumo: Di notevole impatto e penetrazione, con dolci note di frutta matura, in primis prugna, mirtillo e mora. Ulteriore complessità con accenni di note balsamiche e speziate.

Gusto: Ingresso morbido e vellutato, seguito da una piacevole dolcezza bilanciata da un'acidità vivace. Sapore persistente di frutti rossi e neri, arricchito da sfumature speziate che offrono un'esperienza sensoriale avvolgente che si prolunga nel tempo.

ABBINAMENTI

Ideale da gustare da solo come vino da meditazione o in abbinamento con piatti a base di carne rossa, come filetto di manzo o selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Grape variety: Pinot Nero

Training system: Single Guyot

Vinification: The grapes are harvested by hand after drying on the vine. The grapes are then gently de-stemmed and pressed. Fermentation takes place by temperature-controlled maceration in stainless steel containers. Remontage is carried out frequently, over a period of about two to three weeks, in order to extract colour and aromas from the skins. Devatting then takes place.

Refinement: The wine is decanted into small French oak barrels where it matures for several months. The bottled wine is aged in temperature-controlled rooms.

Ageing Potential: This wine has excellent ageing potential. When properly stored, it can continue to develop complexity and ripeness for several years.

SENSORY NOTES

Colour: Deep red with violet hues

Aroma: An impactful and penetrating aroma with sweet notes of ripe fruit, primarily plum, blueberry and blackberry. Additional complexity is provided by the balsamic and spicy notes.

Taste: Initially soft and velvety, followed by a pleasant sweetness balanced by lively acidity. Persistent flavours of red and black fruits, enriched by spicy nuances that offer an enveloping sensory experience that lingers on the palate.

PAIRINGS

Perfect on its own as a meditation wine or in combination with red meat dishes, such as beef tenderloin or game.

SERVING TEMPERATURE

18-20°C