



AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA

Via San Vito 70

33080 Bannia di Fiume Veneto (PN) ITALY

tel / fax +39 0434 564902

e-mail info@vinicasula.com

CASULA

vini del Friuli

Codice Fiscale CSLGCR43P12I428K

Partita Iva 00466730934

LINEA BLU
PINOT NERO
GRAVE DEL FRIULI

TIPO rosso

VARIETA' selezione di cloni Pinot Nero

CLASSIFICAZIONE DEL VINO D.O.C. Friuli Grave

COMUNE DI PRODUZIONE vigneto ubicato nel Comune di Fiume Veneto (PN) denominato "vigna degli scoiattoli"

SUPERFICIE E DENSITA' ettari 0.82 - piante 4.128/ha

ANNO DI IMPIANTO 2000

RESA DEL CEPPO 2,0 kg per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TERRENO medio impasto tendente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA prima decade di settembre

METODO DI RACCOLTA manuale

VINIFICAZIONE diraspatura e successiva macerazione per 8-10 giorni ad una temperatura controllata di 25°C; rimontaggi completi (delestage) giornalieri in modo da ottenere un vino elegante, fine ed armonico. Dopo la fermentazione malolattica viene posto in botti di rovere francese da 5 hl per un affinamento di 6-8 mesi

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO 5 anni

GRADAZIONE ALCOLICA 13,0%

IL VINO di colore rosso rubino, è un vino di grande delicatezza e tuttavia importante per i toni aromatici. Al palato è morbido, vellutato e appena amarognolo

ACCOSTAMENTI è indicato con piatti di carni "dolce" e delicata: anatra, pernice, beccaccia e maiale

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° - 18° C