



Grifo Nero Pinot Nero IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino
Weinberg Armentaressa

Rebsorten: 100% Pinot Nero



Ausbau/Reife: Maischegärung für 8-10 Tage im traditionellen Zementtank mit täglichem Umwälzen bei ca. 26°-30°C. Reifung in neuen Barrique-Fässern aus französischer Eiche für ca. 12 Monate, weitere 3 Monate Flaschenreife.

Eigenschaften: Helles Rubinrot.
Delikate, typische Aromen von reifen, roten Früchten, getrockneten Rosen sowie etwas Teer und Vanille vom Barrique, sehr fein, rund und elegant mit guter Struktur und feinem Körper. Weich, niemals aggressiv mit guter Kraft und Länge. Gut eingebundenes Holz, das im Abgang spürbar ist, cremig.

ideal zu: hellem und dunklem Fleisch, gegrilltem Fleisch und jungem Käse