



Norina Pez

EL NERI DI NORINA VENEZIA GIULIA IGT ROSSO

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 50% Merlot, 50% Schioppettino

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: Heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 80-100 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel guyot.

OOGST: Eerste helft van oktober.

VINIFICATIE: Voor deze druiven worden de mooiste en beste druiven geselecteerd en voorzichtig in speciale kisten gelegd. De druiven laat men indrogen zodat er een hoge concentratie is van de aroma's. Pas na enkele weken worden de steeltjes verwijderd van de druiven, licht geperst en met geselecteerde gisten gefermenteerd. Dit alles gebeurt in Sloveens eiken. Daarna wordt de wijn overgebracht in barrique voor minimaal 24 maanden, waardoor er een verfijnde en elegante wijn ontstaat.

ALC. PERC.: 14,50% vol.

OMSCHRIJVING: De diepe robijnkleurige wijn heeft rood-paarse reflecties. De neus is intens met tonen van braam, framboos en bessen. Op de achtergrond tonen van vanille. De smaak is warm, vol, rond en zacht. U proeft een hoge concentratie van fruittonen, de tannine goed in balans. Een zeer gestructureerde wijn met een bewaarpotentieel van 8 jaar.

GASTRONOMIE: Deze elegante wijn is een goede begeleider bij truffelgerechten. Maar ook bij rood (geroosterd) vlees is deze wijn een prachtige combinatie.

SERVEERTEMPERATUUR: 16-18°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it