

# CASANOVA

## PINOT NERO

### DOC COLLIO

**Età vigneto: piantato nel 2008**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 14%**  
**Composizione del suolo: Ponca  
 costituita da marne e arenarie**  
**Conduzione del vigneto:  
 inerbimento controllato con  
 lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia:  
 Fine agosto**



#### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione a circa 25° C in tini di rovere tronco conici con follature quotidiane manuali per un periodo di 15-20 giorni durante i quali avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi trasferito in barriques e lasciato riposare nel bunker del Castello di Spessa per 12 mesi.

Imbottigliato senza filtrazione, così da preservarne l'integrità, viene poi ulteriormente affinato in bottiglia per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

#### ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

#### NOTE GUSTATIVE

Colore rubino intenso. Al naso presenta note di piccoli frutti rossi con intriganti sentori speziati.

Al palato è vellutato, elegante con lungo e ampio finale di lampone e spezie calde.

#### ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente con carne d'agnello e formaggi di media stagionatura ma anche con un primo piatto di pesce saporito.

#### PREMIAZIONI

2022:

- Award Gold The WineHunter
- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia

2021:

- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia
- Award Red The WineHunter
- 90 pt WinesCritic.com
- 93 pt The Wine Journal
- 4 Grappoli Bibenda 2024
- 90 pt Guida Veronelli 2025

2020:

- 90 pt James Suckling
- Concorso Nazionale del Pinot Nero - 1° classificato per il Friuli Venezia Giulia
- Award Gold The WineHunter
- 90 pt WinesCritic.com

2019:

- 2 bicchieri Gambero Rosso
- Award Gold The WineHunter