

# SALIM

CANTINA



## FUVIA PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Pinot Nero Fuvia è ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti collinari circostanti la cantina in località Salim a Drena. La vicinanza al bosco, l'ottima esposizione al sole unita ad una brezza costante permettono di raccogliere uve perfettamente mature e di portare questa qualità fino alla bottiglia.

### VIGNETI

<b>Zona</b>	Salim, nel comune di Drena
<b>Altitudine</b>	450-600 m.s.l.m.
<b>Esposizione</b>	sud-ovest
<b>Terreni</b>	argilloso-calcarei
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Età</b>	20-25 anni

### VINIFICAZIONE

In seguito ad un'attenta selezione in vigneto, l'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in acciaio. Delicati rimontaggi e follature consentono l'estrazione di colore e aromi. A fine fermentazione avviene la separazione del vino dalle bucce e una soffice pressatura di queste ultime. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in barrique di legno per circa 6 mesi.

### VINO

<b>Denominazione</b>	Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT
<b>Gradazione alcol</b>	12.5 %
<b>Residuo zuccherino</b>	3 g/l
<b>Varietà</b>	100% Pinot Nero
<b>Produzione</b>	60 hl/ha

### CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Il Pinot Nero Fuvia presenta un colore rosso rubino intenso (antociani). I terpeni conferiscono sentori di fiori e frutta accompagnati da una gentile nota di vaniglia. Al palato si presenta armonico e vellutato.

### ABBINAMENTI

Si sposa molto bene con primi piatti ricchi e carne rossa o selvaggina.

Prodotto da Maso Salim s.r.l.

Località Salim 3, 38074 Drena TN \_ ITALIA \_ Tel. +39 0464 1850622 \_ M. +39 335 7193924 \_ info@cantinasalim.it \_ www.cantinasalim.it