



FUVIA PINOT NERO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Vellutati e armonici sentori di fiori e frutta impreziosiscono il rosso rubino del suo colore.

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

Zona	Salim, nel comune di Drena
Altitudine	450-600 m.s.l.m.
Esposizione	sud-ovest
Terreni	argilloso-calcarei
Forma di allevamento	Guyot
Età	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

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

CARATTERISTICHE DEGUSTATIVE

Fuvia Pinot Nero presenta un colore rosso rubino chiaro. 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 di pesce leggeri ma anche carne rossa o formaggi stagionati.

Prodotto da Maso Salim s.r.l.

Località Salim 1, 38074 Drena TN _ ITALIA _ Tel. +39 0464 311293 _ M. +39 329 1793823 _ info@cantinasalim.it _ www.cantinasalim.it