



SINCE 1910

stocco
CC
C

PINOT NERO



Vitigno internazionale di difficile interpretazione trova nel Friuli una zona ove esprimersi ad alti livelli. Di colore rosso rubino, al profumo presenta note di lampone, frutti di bosco ed, in alcune vendemmie, di viola. Il gusto è fresco, asciutto, con finale delicatamente amarognolo.

Si abbina a formaggi di breve stagionatura, carni delicate, pesci in umido come il capitone.

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Terreno: pianeggiante di tipo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot modificato

Densità: 4000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 0,75 cl.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, delestage e rimontaggi, affinamento in acciaio.