



stocco
CC
C



PINOT NERO VIOLIS

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

Dieser Wein, der aus Trauben eines internationalen, nahezu undefinierbaren Weinstocks hergestellt wird, findet im Friaul einen Ort, an dem er auf hohem Niveau zum Ausdruck kommt. Mit seiner rubinroten Farbe verzaubert er mit Noten aus Himbeere, Waldfrüchten und - bei bestimmten Weinlesen - auch Veilchen. Sein Geschmack ist frisch, trocken und im Abgang leicht bitter. Der Pinot Nero eignet sich hervorragend für kurz gereifte Käsesorten, zarte Fleischsorten sowie geschmortem Fisch wie beispielsweise aal.

Boden: eben und tonhaltig

Erziehungssystem:
modifiziertes Guyot

Dichte:
4000 Pflanzen pro Hektar

Lese:
von Hand

Flaschen:
0,75 l

Weinbereitung:
Mazeration bei kontrollierter Temperatur, Délestage und remontagen, Veredelung in Stahlbottichen