



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

PINOT NERO



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.

**Bezeichnung:** IGT Venezia Giulia

**Boden:** eben und tonhaltig

**Erziehungsform:** modifiziertes Guyot

**Dichte:** 4000 Pflanzen pro Hektar

**Weinlese:** von Hand

**Flaschen:** 750 ml.

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