

TOBLÂR



Technische Karte Pinot Nero

Herkunft und Sortentypologie

Anbaufläche: 100% Pinot Nero

Bodenart: lehmig

Herkunftsgebiet: Friulanische Ebene innerhalb des durch die Colli Orientali del Friuli geschützten DOC-Anbaugebietes Grave.

Vinifikationsprozesse

Lese: von Hand in kleine Kisten

Mazeration und Gärung für etwa 14 Tage bei 20 °C in Stahltanks

Ausbau: 100% Ausbau in Stahl, mit Aufrühren des Gelägers.

Abfüllung in Flaschen: Nach 8 Monaten Abfüllen in Flaschen.

Beschreibung des Weines

Farbe: zartes Rubinrot.

Bukett: elegant und komplex, erinnert an Blaubeeren und schwarze Johannesbeeren.

Geschmack: Elegant, nicht übermäßig strukturiert und fleischig, aber nachhaltiger Geschmack, mit einer konzentrierten fruchtigen Note, die sich über die anderen Eindrücke ausbreitet. Im Abgang mit einer für die Rebsorte typischen, höchst angenehmen und leicht bitteren Note.

Gastronomische Empfehlung

Ein guter Begleiter zu leichten Gerichten, zu gemischten Kochfleisch-Platten, zu weißem geschmortem und gebratenem Fleisch, gereiftem und nicht zu pikantem Käse, geschmorten Kutteln und Innereien.

Bei 15 °C servieren.

Copyright 2007 - TOBLAR S.r.l. - Via Ramandolo, 17 - Ramandolo - 33045 Nimis
Tel: 0432 755840 - Fax : 0432 752235 - E-Mail: info@toblar.it - PI: 02150340301