



Produit	<b><i>Pinot Noir</i></b>
Producteur	<b><i>La Tunella</i></b>
Désignation	<b><i>DOC – Colli Orientali Del Friuli</i></b>
Réglémentée	
Cépages	<b><i>100% pinot Noir</i></b>

**Vinification** Les raisins sont récoltés au parfait degré de teneur en sucre et en phénol, puis égrappés et foulés. Le moût obtenu est ensuite laissé macérer et fermenter sur les peaux dans des cuves en acier. Durant cette période, des remontages fréquents sont effectués pour favoriser le transfert de la couleur et des tanins nobles des pellicules vers le moût en fermentation. Après tirage, on attend la fin de la fermentation alcoolique et malolactique et le soutirage est effectué avec le vin coulé par gravité dans des fûts de chêne français de 2 500 litres dans la cave où il vieillit jusqu'au mois de février, date de sa mise en bouteille.

#### Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge rubis clair.*
- ◆ *Le nez offre un élégant bouquet de framboise et baies sauvages.*
- ◆ *En bouche il est agréable et bien équilibré. Il offre une final veloute avec un retour sur les petits fruits*

#### Accords

*Un pinot noir a savourer en apéro ou avec vos viande blanche.*

#### Distinctions internationales

Code  
Prix  
Format

750 ml



Teneur en sucre g/L

Taux d'alcool 13%

Statut ip