



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



Italia

Friuli-Venezia Giulia

Produit:

Pinot Nero

Producteur:

La Tunella

Appellation:

Coli Orientali

Désignation règlementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:

Vinification:

Les raisins sont récoltés au degré de sucre et de teneur en phénols parfaits, puis égrappés et pressés. Le moût résultant est ensuite autorisé à macérer et à fermenter sur les peaux dans des cuves en acier. Pendant cette période, des remontages fréquents sont effectués pour favoriser le transfert de la couleur et des tanins nobles des peaux au moût en fermentation. Après la séparation des lies, on attend la fin de la fermentation alcoolique et malolactique, puis la soutirage est effectuée avec le vin versé sous gravité dans des fûts de chêne français de 2 500 litres dans la cave où il mûrit jusqu'au mois de février, date à laquelle il est mis en bouteille.

Notes de dégustation:

► Robe rouge rubis intense.

► Le nez, un bouquet distinct et caractéristique avec des notes évidentes de framboise et de baies sauvages.

► En bouche, un palais agréable, sec et légèrement aromatique, avec une note subtilement amère et une douceur veloutée.

Suggestions d'accords:

L'accompagnement parfait pour les viandes blanches et la volaille en général, les poissons gras (anguilles), servis avec ou sans sauce.

Teneur en sucre: 5.3 g/L **Taux d'alcool:** 13%

Statut: IP



Code:
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX