



Pinot Noir DOC Friuli

Cépage: Pinot Noir

Vignoble: Floreani dans la commune de Treppo Grande

Système de conduite: Double renversé, Cappuccina

Période de vendange: Septembre

Vinification: Le raisin égrappé fermente en contact avec les peaux pendant 8-10 jours, avec des remontages fréquents

Couleur: Rouge grenat clair, transparent

Au nez: Riche, épicé et aromatique avec des tanins élégants

En bouche: Il confirme les arômes perçus au nez

Accords gastronomiques: Charcuterie et fromages légers, viandes

Température de service: 14°/15°C en été, 18°C en hiver

Degré alcoolique: 12%Vol.



BORGO FLOREANI

Soc. Agr. BIZZOTTO C. &

DELLA BIANCA F. ss.

Via Floreani, 9

33010 Vendoglio-Carvacco UD, Italy

WEB: <https://borgofloreani.it>

Phone: (+39)335 877 1990

Fax: (+39)043 2965022

Email: info@borgofloreani.it

P.I. 02437220300

PEC: bizzottodellabianca@pec.it

CIN: IT030126B5V74X84LS