



BORGO FLOREANI

Pinot Noir DOC Friuli

Rebsorte: Pinot Noir

Weinberg: Floreani in der Gemeinde Treppo Grande

Erziehungssystem: Doppio capovolto, Cappuccina

Erntezeitpunkt: September

Vinifikation: Die entrappten Trauben fermentieren 8-10 Tage lang im Kontakt mit den Schalen, mit häufigem Umwälzen

Farbe: Helles Granatrot, transparent

In der Nase: Reich, würzig und aromatisch mit eleganten Tanninen

Am Gaumen: Bestätigt die im Duft wahrgenommenen Aromen

Gastronomische Kombinationen: Wurstwaren und leichte Käsesorten, Fleischgerichte

Serviertemperatur: 14°/15°C im Sommer, 18°C im Winter

Alkoholgehalt: 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