



**PRODOTTO CON UVE** 100% Pinot nero

**ANNATA DI PRODUZIONE** 2018

**POSTO IN COMMERCIO** Gennaio 2020

**TIPO DI TERRENO** Marnoso arenario

**ALLEVAMENTO** Guyot

**ESPOSIZIONE** Sud-Ovest, 150 m SLM

**FERMENTAZIONE** Spontanea con lieviti indigeni in tini di legno

**AFFINAMENTO** 60% tonneau 2° passaggio, 40% barrique nuove per 10 mesi, rovere francese non tostato

**TENORE IN ALCOL** 12,50% vol

**ACIDITÀ** 4,7 g/L

**LONGEVITÀ** 8-10 anni

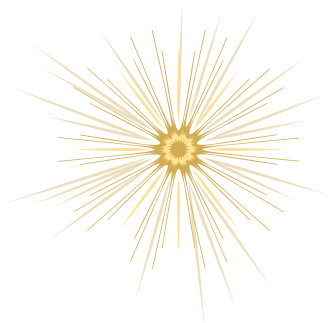
# PINOT NERO COLLIO DOC

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al profumo, frutti rossi e viola- mirtillo, mora di rovo – ben si sposano a note speziate, di pepe bianco e cannella, radice di zenzero, e a sfumature di viola, rosa canina e petalo di rosa appassita. Il gusto è dominato dai frutti rossi, soprattutto mora e susina, e dalla bella freschezza. Il tannino è maturo ed equilibrato. Un vino di grande eleganza.

## ABBINAMENTI

Questo pinot nero si adatta perfettamente a primi piatti a base di funghi e tagliolini al tartufo. Valorizza piatti saporiti a base di pollame e selvaggina da piuma, tipo il petto di piccione con frutti rossi, ma anche selvaggina da pelo come piatti a base di cervo e capriolo. Tra i piatti a base di pesce, il baccalà alla veneta e il boretto gradesano. Ottimo su salumi d'eccellenza quali prosciutto crudo stagionato, culatello, capocollo.



TENUTA STELLA

VIA SDENCINA, 1  
34070 DOLEGNA DEL COLLIO  
(GORIZIA) ITALY  
M: +39 338 7875175  
EXPORT M: +39 335 8486016

INFO@TENUTASTELLACOLLIO.IT  
WWW.TENUTASTELLACOLLIO.IT



AZIENDA  
BIOLOGICA  
CERTIFICATA