



# TIARE®

## **PINUÀR** I.G.T VENEZIA GIULIA



Uve da cui è prodotto:  
100% Pinot nero

Zona di produzione:  
Dolegna del Collio

Terreno:  
marna eocenica

Vinificazione:  
macerazione uve per 10 giorni, il 40% del  
vino matura in botti di rovere per sei mesi

Sistema di allevamento:  
guyot bilaterale

Vendemmia:  
manuale prima decade di settembre

Caratteristiche:  
ha un colore rosso rubino, all'olfatto profumi  
di fragoline di bosco, ciliegia e lampone.

Gastronomia:  
si accompagna a piatti di pesce, ma anche  
a griglie di carni bianche

Località Sant'Elena N° 3/A,  
Dolegna del Collio (GO)  
T. +39 0481 62 491 · M. +39 334 369 5038  
info@tiaredoc.com · www.tiaredoc.com