

PIGNOLO



VITIGNO: *Pignolo 100%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *40 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *la vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Si procede alla pigiatura e ad una macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Alla svinatura, il vino viene affinato in barrique di rovere francese per 30 mesi.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Profumi intensi e complessi. Profumi eterei, sottobosco, cacao, mora selvatica. Sapore pieno, intenso, dotato di buona freschezza e sapidità, abbastanza tannico. Molto lunga la persistenza gustolfattiva.*

ABBINAMENTI: *Vino da accompagnare ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-18 °C.*