



PIGNOLO DOC

Friuli Colli Orientali

Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve: 100% Pignolo

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale a metà ottobre

Vinificazione : Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per la fermentazione alcolica (24-27°). La macerazione prosegue poi per un periodo complessivo di circa 8-10 giorni, durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e delestage. Alla svinatura il vino viene posto a maturare in botti da 20hl in rovere, per un periodo di circa 12 mesi a seconda delle annate, e affina in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Acidità: 5,7 g/l

Alcool: 13.0 % in volume

Colore: Vino dal colore rosso rubino intenso, granato se invecchiato

Note olfattive e gustative: Al naso è molto complesso e intenso si sentono mille sentori ma spicca la frutta rossa matura e la nocciola . In bocca è pieno e asciutto, con una bella tannicità finale. Di grande personalità e carattere.

Abbinamenti: se invecchiato è perfetto con carni alla brace, selvaggina, formaggi stagionati, salumi speziati.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 17-18 °C.