

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC PIGNOLO



Classificazione: Friuli Colli Orientali D.O.C.

Epoca di raccolta: prima decina di ottobre.

Macerazione: 12 - 20 giorni in tini di legno con frequenti follature. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere francese.

Elevazione: in barriques e tonneaux per circa 36 mesi.

Imbottigliamento: Giugno/Luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Alcool (% vol.): 13.39

Zuccheri (g/l): 2,4 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 6,0

Note di degustazione: Il Pignolo è un vino rosso di grande struttura, vivace e affascinante, con colore rosso rubino intenso, sfumature granata se invecchiato. Profumo vinoso, fruttato, che si apre con un ventaglio di gusti leggeri ma molto piacevoli. L'aroma è delicato ma complesso e si impreziosisce, con il tempo, di mille sfumature speziate. Il gusto è pieno e rotondo con tannicità importante ed avvolgente, assolutamente perfezionata dal passaggio in legno e dall'affinamento in bottiglia. La complessità del gusto, i tannini e l'acidità equilibrata fanno del Pignolo un vero, nobile interprete dei vini rossi friulani.

Accostamenti gastronomici: vino di coinvolgente passionalità, si accosta a una grande quantità di piatti: carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi speziati. Perfetto con carni alla brace.

Mescita: 18 - 20 gradi in calici molto ampi.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 12 anni.

Note: Il Pignolo: antico vino da omonime uve coltivate ancor

prima del '600 nei territori di Corno di Rosazzo, è stato per lungo tempo dimenticato. Questo vitigno autoctono è riemerso agli inizi degli anni '80, raggiungendo il riconoscimento della D.O.C. Friuli Colli Orientali nel 1995.