



PIGNOLO

Vigneto: i vigneti sono situati in Cividale del Friuli e Prepotto, con esposizione a sud-est, ad altitudine di 180-190 m. sul livello del mare.

Terreno: tipo argilloso o flysch.

Uva: Pignolo. Grappolo piccolo, di forma cilindrica, irregolare e spargolo. Acino piccolo, rotondo, buccia pruinosa, spessa, piuttosto coriacea, tannica, di colore nero. Densità piante per ettaro n. 6.000/6.500 piante, con resa di 35 quintali/h.

Vendemmia: raccolta manuale tardiva, da inizio/metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione in tini di legno con follature manuali, nessuna aggiunta di lieviti estranei a quelli propri.

Affinamento: in barriques nuove per 12 mesi + 12 mesi in botte grande di rovere + 6/8 in inox per decantazione naturale vino non filtrato.

Longevità: oltre 18/20 anni.

Colore: rosso scuro intenso, violaceo, riflessi e cromatura

compatta e brillante. Ottima la consistenza del frutto, unica nel suo genere.

Profumo: è la freschezza che domina il naso di questo stupendo vino capace di far emergere le sensazioni floreali e fruttate più complesse, nascoste nel bicchiere.

Note sensoriali: elegante, pulito, equilibrato è dotato di una freschezza inverosimile e dal gusto travolgente di ciliegia e prugna matura, molto persistente.

Carattere: occhio, naso e bocca liberano le sensazioni organolettiche e sensoriali come non mai.

Degustazione: servire a 17-18 °C in calice ampio e bombato a forma di tulipano chiuso.

