



PIGNOLO

Weinberg: die Weinberge befinden sich in Cividale del Friuli und Prepotto. Der Verlauf dieses Anbaugesbietes liegt süd-östlich, 180 bis 190 m über dem Meeresspiegel.

Boden: Typ Tonboden und Flysch.

Rebsorte: Pignolo. Kleine Weintraube, zylinderförmig, unregelmäßig und spärlich mit Beeren behaftet. Kleine Beere, rund, bereifte Schale, dick, ziemlich lederartig, tannig, schwarz. Dichte je Hektar 6.000-6.500 Pflanzen, mit einem Ertrag von 35 Zentner/Stunde.

Lesezeit: manuelle Spätlese, von Anfang bis Mitte Oktober.

Vinifikation: Gärung in Holzfässern mit manuellem Unterstossen des Tresterhuts, ohne Zusatz von anderer Hefe als der eigenen.

Verfeinerung: in neuen Barriquefässern für 12 Monate + 12 Monate in großen Eichenfässern + 6/8 Monate in Edelstahlfässern für ein natürliches Dekantieren,

ungefilterter Wein.

Haltbarkeit: über 18-20 Jahre.

Farbe: intensiv dunkelrot, violett, kompakte und glanzhelle Reflektionen und Färbung. Die Konsistenz der Frucht ist optimal und einzigartig dieser Art.

Duft: bei diesem wundervollen Wein wird die Nase von der Frische beherrscht, die einen blumigen und fruchtigen komplexeren Eindruck hervorbringen kann, die sich im Glas verbergen.

Sinnliche Noten: elegant, sauber, ausgewogen zeigt dieser Wein eine unglaubliche Frische und einen überwältigenden Geschmack von Kirschen und reifen Pflaumen, der sehr lange andauert.

Charakter: das Auge, die Nase und der Mund befreien einen organoleptische und sensorischen Eindruck, wie kaum ein anderer.

Degustation: zwischen 17 und 18 °C servieren in großen und kelchförmigen Weingläsern mit geschlossener Tulpenform.



Moschioni
via Doria, 30
33043 Cividale del Friuli (UD)
tel. +39 0432 730210
info@moschioni.eu
www.michelemoschioni.it