



## PIGNOLO

**Uva:**

Pignolo in purezza.

**Vendemmia:**

Raccolta manuale delle uve da inizio a metà ottobre.

**Vinificazione e affinamento:**

Maturazione per 12 mesi in barrique, 48 mesi in botte grande di rovere e affinamento di un anno in bottiglia.

**Colore:**

Rosso rubino compatto con riflessi violacei.

**Profumo:**

Al naso eleganti sensazioni fruttate di prugna in confettura, mirtillo e amarena si alternano a quelle floreali di rosa canina e violetta per poi virare su di una delicata nota balsamica di eucalipto e foglia di tabacco a chiudere l'impianto olfattivo. In bocca è potente, quasi masticabile.

**Note sensoriali:**

Il sorso è impetuoso, con tannino vibrante, di grande finezza. La persistenza praticamente infinita mette in risalto la spiccata mineralità di questo fuoriclasse.

Da abbinare a prelibati piatti a base di selvaggina da pelo o da piuma e a formaggi erborinati.

