

PIGNOLO RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Di questo vitigno di hanno notizie fin dal 1100 e, come tutti i vitigni friulani, ha rischiato l'estinzione. Per noi è un vino unico e di grande personalità che si rivela nella sua grande piacevolezza dopo un lungo, lunghissimo affinamento che lo rende elegante e affascinante.

Colore tra il rosso rubino carico e il granato. Profumo pieno, avvolgente e fruttato, con sentori di marasca ben matura, prugna, note di pepe nero e tanto, ottimo caffè. Gusto asciutto, corposo con note armonicamente fuse di confettura di sottobosco, tartufo e spezie aromatiche. Nota di goudron nel finale; calda, eterea ed intensa, caratteristica riscontrabile nel bouquet dei grandi vini rossi longevi e di gran corpo.



VITIGNO	Pignolo 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 90 e 160 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 60 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1984 / 2001
Primo anno di produzione	1997
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità d'impianto	5.500 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Primi piatti con selvaggina, secondi speziati, arrosto farciti, carne di agnello, selvaggina da pelo, formaggi stagionati e grassi. Pregevole con cosciotto d'agnello al forno, filetto di cervo ai mirtilli, guancette di manzo brasate, Fiore Sardo DOP