

Pignolo

Friuli Colli Orientali DOC

*
VINO ROSSO



Varietà delle uve

100% Pignolo.

Terreno

Marnoso-arenaceo.

Vinificazione

Lunga macerazione a una temperatura controllata.

In questa fase vengono effettuati dei rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini.

Fermentazione in acciaio, segue un lungo affinamento in barrique e tini di legno per almeno 18-24 mesi.

Colore

Rosso rubino intenso, granato se invecchiato.

Note olfattive e gustative

Al naso è molto complesso e intenso, ricorda la frutta rossa matura e le spezie. In bocca è balsamico e asciutto, con un tannino ben bilanciato dall'ottima struttura il cui vigore si addolcisce con la maturazione. Uno dei vini rossi più longevi del Friuli Venezia Giulia.

Abbinamenti

Si sposa egregiamente con carni grasse, cacciagione e carni alla griglia.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

18 °C