



Pignolo

Di questo vitigno si 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: rosso rubino intenso, tendente al violaceo.

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.

Vitigno: pignolo 100% (autoctono).

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: vigneti situati a 160 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1984 / 2001.

Primo anno di produzione: 1997.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: guyot monolaterale.

Densità d'impianto: 5.500 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta, con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: macerazione in botti di legno aperte, con frequenti rimontaggi per 12 giorni a temperature di 25° C.

Affinamento: in barrique per 24 mesi, poi in bottiglia per circa 2-3 anni prima della messa in vendita.



Servire a 18-20° C
in calice ampio di tipo balloon.



Produzione annua:
500 bott. da 0,75 l ca.



Si accompagna a selvaggina, carni saporite, salumi speziati e formaggi stagionati. Ottimo "vino da sigari", da conversazione, da meditazione.