PIGNOLO
RISERVA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

14.5 / 15% Vol.



VITIGNO

Pignolo – *autoctono*
Vigneti con età media di 35 anni, allevati con sistema di allevamento doppio capovolto modificato e guyot, la densità di impianto per ettaro è 5.500 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.
Affina per 30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 60 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rubino e vivace anche dopo parecchi anni, suadente e succoso di frutti rossi, dinamico, fresco e sempre ricco di tannini, vino di gran corpo, gusto pieno e molto persistente.
Apprezzabile da subito oppure tenere come vino da meditazione nelle grandi occasioni.
Vino dalla vita molto lunga.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Pignolo Liende [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

---

ABBINAMENTI