

Pignolo

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in vassoi, vengono riposte in fruttai e concentrate a bassa temperatura per circa 20 giorni. Segue la diraspatura e la fermentazione sulle bucce per circa tre settimane, comunque a temperatura controllata. Dalla primavera successiva il Pignolo inizia la maturazione in barrique e prosegue per almeno 5 anni. L'affinamento viene completato nella bottiglia per un periodo non inferiore a 2 anni.

VINO

Il Prof. Dalmaso, su una scheda di degustazione di un Pignolo prodotto nel 1930 (è Guido Poggi, autore dell'Atlante Ampelografico della varietà friulane a raccontarcelo) annotò: "Tipo singolare di vino: di lusso". Sì, aveva colpito nel segno: il Pignolo è vino di lusso.

Colore rubino intenso con toni profondi. Naso personalissimo dalle tante tonalità: vi si colgono sentori di piccoli frutti rossi molto maturi e poi marasca mescolati all'incenso, al legno di sacrestia, al sottobosco, al cioccolato fondente. Con l'invecchiamento si fa speziato. Sapore imponente, ampio, molto caldo, con tannini decisi e ben presenti ma bilanciati. Vino di rara potenza e possanza.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.
Accostamenti gastronomici: impone piatti di carne rossa della grande cucina.
I grandi vini sono come delle opere d'arte: vanno goduti e colti nelle migliori condizioni. Si raccomanda quindi un calice ampio come il Bordeaux Sommeliers Riedel.
Invecchiamento: nelle grandi annate supera tranquillamente i 20 anni.

DA UVE

Pignolo

ZONA DOC

Friuli Colli Orientali

COMUNE DI PRODUZIONE

Corno di Rosazzo

RESA UVA

60 quintali/ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. circa



Temperatura di servizio: 16°C

