

Pignolo DOC Friaul Colli Orientali



Rebsorte:	Pignolo
Herkunftsbezeichnung:	DOC Friaul Colli Orientali
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „i casali“ genannt werden
Boden:	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
Lage der Weinberge:	Hanglage mit terrassenförmig angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
Mikroklima:	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

Alter der Rebstöcke:	unterschiedlich, 15 bis 20 Jahre
Reberziehung:	einfacher Guyot-Schnitt bei 4.000 Rebstöcken pro Hektar
Ertrag pro Rebstock:	1,5 kg Trauben/Rebstock
Bewirtschaftung der Weinberge:	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
Zeitpunkt der Weinlese:	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden analytische Stichproben zu phenolischer und aromatischer Reife im Labor durchgeführt und die Trauben verkostet.
Art der Weinlese:	Handlese in kleine Kisten
Weinbereitung:	Die Trauben werden entrappt und eingemaischt. Die Mazeration mit regelmäßigem Umpumpen dauert circa 3 Wochen. Die malolaktische Gärung erfolgt in mittel getoasteten, 50% neuen und 50% bereits einmal verwendeten Eichenbarriques.
Ausbau:	16-20 Monate in Barriques und 8 Monate in der Flasche
Marktfreigabe:	24-30 Monate nach der Lese
Verkostungsnotizen:	<u>Farbe:</u> Rubinrot; wenn er reift, tendiert er zu Granatrot <u>Geruch:</u> in der Nase intensiv und elegant; er zeigt Noten von roten Früchten, die mit der Würze, Vanille und den Kräutern harmonieren <u>Geschmack:</u> am Gaumen großartiger Sortencharakter; ein kraftvoller und ausdrucksstarker Wein, der alle olfaktorischen Eindrücke bestätigt
Gastronomische Empfehlung:	Einer der kräftigsten und strukturiertesten Weine. Deshalb sollte man ihn unbedingt zu weltberühmten, mit rotem Fleisch zubereiteten Gerichten genießen: zu gebackener Lammkeule, Federwild, gebackener Schweins- und Kalbshaxe sowie zu rotem Grillfleisch.
Serviertemperatur:	18° – 20° C

