

Pignolo DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Pignolo
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "i casali"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite
Microclima:	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

Età del vigneto:	varia, dai 15 ai 20 anni
Forma di allevamento:	Guyot unilaterale 4000 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1,5 Kg uva/pianta
Gestione del vigneto:	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
Epoca di vendemmia:	determinata sulla base dell'evoluzione della maturità fenolica ed aromatica con controlli analitici di laboratorio e assaggio delle uve
Modalità di vendemmia:	manuale, in cassette
Vinificazione:	l'uva viene diraspata e pigiata. Segue una macerazione per circa 3 settimane con periodici rimontaggi. Posto in barrique di rovere di media tostatura (50% nuove e 50 % di secondo passaggio) svolge la fermentazione malolattica
Affinamento:	16-20 mesi in barrique e 8 in bottiglia
Commercializzazione:	24-30 mesi dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> rosso rubino, se invecchiato tende al granato <u>Profumo:</u> intenso ed elegante, presenta note di frutta rossa in armonia con lo speziato, la vaniglia ed erbe aromatiche <u>Sapore:</u> di grande carattere; vino di potenza ed intensità che rispecchia le sensazioni percepite all'olfatto
Accostamento al cibo:	vino tra i più potenti e strutturati. Il che impone piatti di carne rossa della grande cucina: cosciotto di agnello al forno, selvaggina da piuma, stinco di maiale e di vitello al forno, carni rosse alla brace
Temperatura di servizio:	18° - 20° C

