



CASTELLO DI BUTTRIO



PIGNOLO RISERVA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Pignolo
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono sistemati in banchine 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 25 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
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.
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 svolge la fermentazione malolattica.
Affinamento:	16-20 mesi in barrique e 16-20 mesi in bottiglia.
Commercializzazione:	Minimo 36 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: rosso intenso, se invecchiato tende al granato Profumo: intenso ed elegante, presenta note di frutta rossa in armonia con lo speziato, la vaniglia ed erbe aromatiche. Sapore: 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
Calice consigliato:	