



VIE D'ALT

PIGNOLO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle Uve: 100% Pignolo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità: 5000 piante per ettaro

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Lunga Macerazione ad una temperatura controllata. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi e delestage per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione in botti di acciaio inox. Alla svinatura il vino viene posto a maturare in botti da 20hl in rovere, per un periodo di circa 12-24 mesi a seconda delle annate, e affina in acciaio inox fino all'imbottigliamento.



Colore: Vino dal colore rosso rubino intenso, granato se invecchiato

Note olfattive e gustative : Al naso è molto complesso e intenso si sentono mille sentori ma spicca la frutta rossa matura e la nocciola . In bocca è pieno e asciutto, con una bella tannicità finale. Di grande personalità e carattere.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 17-18 °C.

Abbinamenti : Se invecchiato è perfetto con carni alla brace, selvaggina, e salumi speziati.



VIE D'ALT

PIGNOLO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Variety of grapes:

100% Pignolo

Density:

5000 plants per hectare

Breeding system:

Guyot

Harvest:

Manual

Vinification:

Long maceration in a controlled temperature. In this phase many replacements and delestages are carried out to facilitate the extraction of coloring substances and tannins. Fermentation in stainless steel barrels. When it is drawn off, the wine is left to mature in 20hl oak barrels, for a period of about 12-24 months depending on the year, and it is refined in stainless steel until it is bottled.

Color:

Wine with an intense ruby red color, garnet if aged

Olfactory and gustatory notes:

With its scent, it is very complex and intense, there are a thousand hints, but the ripe red fruit and the hazelnut stand out. Inside the mouth, it tastes full and dry, with a fine tannic finish. With great personality and character.

Service temperature :

Serve preferably at 18 °C.

Pairings:

It goes very well with all types of meat, both red and white and simple first courses.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Rebsorte:

100% Pignolo

Dichte:

5000 plants per hectare

Anbausystem:

Guyot

Lese:

Manual

Vinifikation:

Lange Mazeration bei kontrollierter Temperatur. In dieser Phase werden viele Umwälzungen und Délestagen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung in Edelstahlfässern. Beim Abstich des Mostes wird der Wein für etwa 12-24 Monate, je nach Jahrgang, zum Reifen in 20-hl Eichenfässer gegeben und in Edelstahl bis zur Abfüllung verfeinert.

Farbe:

Wein von intensiver rubinroter Farbe, granatrot, wenn gereift

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase ist er sehr komplex und intensiv, man riecht tausend Nuancen, aber reife rote Früchte und Haselnuss stechen vor. Im Mund ist er voll und trocken, mit einer schönen finalen Tannizität. Von großer Persönlichkeit und Charakter.

Serviervorschläge:

Wenn gereift, ist er perfekt zu gegrilltem Fleisch, Wild und würzigen Wurstwaren.

Pairings:

It goes very well with all types of meat, both red and white and simple first courses.

