



PIGNOLO 2013

Identity Label

Il Germano Reale; maestosa immagine delle acque e dei cieli del Friuli

carattere fermo, con grande saggezza, è calmo ed inesorabile nella sua straordinaria evoluzione



Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Uve Pignolo 100%

Zona di produzione Vigneti di Spessa (Udine)
esposizione S SE, 1.5 ha

Natura del terreno argilloso
Ponca, caratteristica stratificazione di marne arenarie di origine eocenica
250 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;
metà Ottobre

Impianto del vigneto anno 1980
sistema di allevamento a guyot
4.500 viti/ha

Produzione 40 qli/ha

Vinificazione fermentazione avviata in tank di acciaio;
follatura giornaliera

Maturazione & Affinamento in barrique per 36 mesi;
fino al 10% in tonneaux, con selezione di annate storiche.
imbottigliamento e affinamento di 24 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica 13.50% vol.

Potenziale di invecchiamento 20 anni

Temperatura di servizio 18° C

Formati disponibili 0.75 L ; 1.5 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore rosso rubino intenso

Esame olfattivo balsamico e speziato, ciliegie sotto spirito, prugne e liquirizia dolce

Esame gustativo caldo, lungo, tannico e di gran struttura