



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## PIGNOLO

### TRAUBENSORTE

Pignolo

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

### SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

### LESEZEIT

Erste Oktoberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

### VERTRIEB

Etwa fünf Jahre nach der Lese

### WEINBEREITUNG

Wie der Refosco dal p.r. und der Schioppettino, der Pignolo ist eine jener Rebsorten, deren heimische Herkunft zweifellos den Colli Orientali Friauls zugeordnet werden kann. Nachdem die Trauben im Juni am Rebstock rigoros ausgedünnt wurden, werden sie ausschließlich von Hand gelesen und in kleine Kisten zum leichten Eintrocknen gelegt. Anschließend werden die Weinbeeren entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Maische wird mit heimischer Weinhefe vergoren, wobei sie für zirka 20 Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bleibt. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang der Farbe und der charakteristischen edlen Stoffe, die einen großen Rotwein auszeichnen, von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Jungweines eingeleitet worden ist, ruht der Wein für zirka fünf Jahre in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5 hl. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

### DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. An der Nase entfaltet er Anklänge von Unterholz, süßen Gewürzen, in Alkohol eingelegten Früchten, Tabak und Kakao; gedämpft nimmt man Mineralien wahr, ist leicht balsamisch. Im Mund ist er voll und charaktervoll, gehaltvoll und einnehmend, die Tannine sind dicht und elegant; er ist angenehm frisch und ausgewogen.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.