

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## PIGNOLO



*Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"*

### TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

### VARIETÀ DELLE UVE

Pignolo.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto con densità di impianto di 5.500 viti per ettaro.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Come il Refosco dal p.r. e lo Schioppettino, il Pignolo è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dei Colli Orientali del Friuli. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneau di rovere francese da 5 hl per circa cinque anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

### COMMERCIALIZZAZIONE

A circa cinque anni dalla vendemmia.

### VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,2 gr/L; alcol 14% vol.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sottospirito, tabacco, cacao e una soffusa percezione minerale e leggermente balsamica. In bocca è pieno e di gran carattere, denso ed avvolgente, dai tannini fitti ed eleganti e piacevolmente fresco ed equilibrato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18 - 20° C.

### ABBINAMENTI

Vino da servire con tutti i secondi piatti di selvaggina come cinghiale, cervo, camoscio e capriolo. Ottimo anche con brasati di carne e formaggi stagionati.