

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.