

PIGNOLO

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** Pignolo, antichissimo vitigno autoctono friulano. Praticamente scomparso dal Friuli, siamo stati i primi a credere nelle potenzialità di questa varietà, realizzando un primo vigneto con marze ottenute da viti ultracentenarie
- Lavorazione:** per un grande vino è necessario un inizio di surmaturazione, per questo motivo la raccolta delle uve avviene molto dopo quella delle uve bianche. I grappoli vengono selezionati uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato in barriques di rovere francese parte nuove e parte di secondo passaggio, per 30 mesi, e successivamente sei mesi in bottiglia. La malolattica è stata svolta al 100%
- Durata:** vino di immediata piacevolezza ed adatto a lunghissimo invecchiamento (20 anni ed oltre)
- Colore:** rosso rubino intenso
- Profumo:** molto elegante ed austero, note di spezie e lamponi su sottofondo di cuoio e liquirizia. Con l'ossigenazione appaiono note floreali e fruttate
- Sapore:** sensazioni immediate di tabacco e frutti rossi, poi imponente mole di tannino setoso. Cacao, liquirizia ed altre spezie si susseguono in un finale ampio e lunghissimo
- Abbinamento:** vino da meditazione, carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati a pasta dura

AZ. AGR. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM