



# 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

### ERNTZEIT

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

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

### VERMARKTUNG

Etwa vier Jahre nach der Weinlese

### WEINBEREITUNG

Wie der Refosco dal p.r. und der Schioppettino ist auch der Pignolo eine der Rebsorten, die definitiv in den Colli Orientali del Friuli beheimatet sind. Nach einer extremen Ausdünnung der Rebstöcke im Juni werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. Anschließend werden sie entrappt und angequetscht. Die gequetschten Trauben gären etwa 20 Tage lang. Während dieser Phase werden die Trauben häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang der Farbe und der edlen Bestandteile, die für einen bedeutenden Rotwein charakteristisch sind, von den Schalen zum gärenden Most zu fördern. Nach dem Abstich bleibt der Wein etwa vier Jahre lang im Keller, um sich zu verfeinern. Nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Verfeinerung in der Flasche wird er dem Urteil des Verbrauchers unterworfen.

### 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.