



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PIGNOLO

UVE

Pignolo

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,2 gr/L

GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa quattro anni dalla vendemmia

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. Segue poi la diraspatura e la pigiatura. Il pigiato così ottenuto fermenta 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 ad affinare in cantina per circa quattro anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi granati. 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.

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.