

PETRUCCO

Riserva ronco Del balbo



PIGNOLO
2015

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

Pignolo

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 8-10

gemme

RESA ETTARO: 15 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 36 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,80% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,67 gr./lt.

pH: 3,79

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE:

2.000 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino profondo

PROFUMO:

profumi fitti e compatti: alle iniziali note fruttate di ciliegia, amarena e mora seguono le spezie (liquirizia, cacao e tabacco)

SAPORE:

in bocca denso e cremoso, con un tannino ben bilanciato dall'ottima struttura il cui vigore si addolcisce con la maturazione

ABBINAMENTI:

carni grasse, cacciagione e formaggi stagionati