



PETRUCCO



FIGNOLO  
2017

## 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

macerazione a 28° - 30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,  
maturazione in piccole botti di rovere per 36 mesi

### GRADO ALCOOLICO:

15,16% vol.

### ACIDITÀ TOTALE:

5,64 gr./lt.

### pH:

3,69

### 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