

ronco di paolo



Pignolo

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 modificato 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

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

Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO