

PIGNOLO

Vitigno autoctono già conosciuto nel '700, dimenticato per lungo tempo, è stato da qualche anno rivalutato, partendo proprio dai vigneti dell'Abbazia di Rosazzo. Questo particolare vino rosso, si distingue per gli aromi speziati e per la sua tannicità. Per questo, oltre che di una vendemmia tardiva, necessita di un lungo affinamento.

Coltivazione

Forma di allevamento: Guyot unilaterale

Densità d'impianto: 5680 viti per ettaro

Resa: 40/45 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1996

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, tardiva.

Macerazione delle uve: 13/15 gg.

Affinamento in tonneau e botte di rovere 16/20 mesi

Imbottigliamento: senza filtrazione

Abbinamenti: piatti di carne importanti, formaggi stagionati.

Servire a 18°C.

