



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Pignolo · DOC Friuli Colli Orientali

Ermacora

Typ	Rotwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Colli Orientali del Friuli
Klassifikation	DOC Friuli Colli Orientali
Rebsorte	Pignolo 100%
Weinberg/Boden	Mergelhaltige Sandsteinböden
Erziehungssystem	Guyot
Weinlese	Von Hand; Ende September
Vinifikation	8-10 Tage Mazeration auf den Schalen in offenen Bottichen mit täglich mehrfacher Unterrührung der Maische. Abschluss der alkoholischen und malolaktischen Fermentation im Edelstahltank
Ausbau	36 Monate in Barriques und 1 Jahr Flaschenreifung
Alkoholgehalt	14,5%
Trinktemperatur	18-20° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	75 cl. – 6er Karton



Besonderes	Wie viele andere autochthone Rebsorten des Friauls war auch der Pignolo – deren erste Überlieferungen aus dem Jahre 1100 stammen – vom Aussterben bedroht. Dieser eigenständige und charaktervolle Wein entwickelt seine Eleganz und die faszinierende Ausdruckskraft während einer langen Ausbauphase. Der Pignolo verlangt nach Geduld. Der Lohn dafür ist Genuss pur.
Degustationsnotiz	Intensive, tiefe rubinrote Farbe. An der Nase voll und fruchtig mit reifen Kirsch- und Zwetschgennoten. Am Gaumen trocken, vollmundig und harmonisch mit robusten Tanninen und bemerkenswerter Komplexität. Mit Noten eingekochter Beeren und aromatischer Kräuter. Lang anhaltender, harmonischer Abgang.
Genussempfehlung	Rotes Fleisch, Wildgerichte, reifer Käse