



BUTUSSI

PIGNOLO

VENDEMMIA: 2018

Denominazione di Origine Controllata
Friuli Colli Orientali



TERRENO:

Fondo Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate in profondità e colluviali in superficie

VENDEMMIA:

Manuale, l'epoca vendemmiale viene valutata visivamente al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, che in questa zona, avviene dalla prima alla seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino integro e mandandolo così in botte per la fermentazione. Vengono fatte delle follature manuali fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato con torchio tradizionale. Il vino così ottenuto viene lasciato sedimentare per un giorno, dopodiché ritorna in botte di rovere per i successivi 24 mesi di affinamento.

AFFINAMENTO:

2 anni botti di rovere e 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Di colore rosso rubino granato chiaro, però vivace e affascinante. Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con un ventaglio di gusti leggeri ma molto piacevoli. Il Pignolo è un vino tutto particolare, contenuto e misterioso, quasi temesse di farsi scoprire. Gusto vinoso, tannico, ricorda il lampone. È un vino tutto da scoprire. Vino da piatti di carne della cucina friulana, soprattutto predilige la ciar in padiele (spezzatino di manzo).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18° C

BOTTIGLIE PRODOTTE:
1232 bottiglie da 0,75 l
50 Magnum 1,5 l

<u>VIGNETO:</u>	PIGNOLO 100%
<u>ANNO D'IMPIANTO:</u>	2004
<u>ETTARI VITATI:</u>	0 25 00
<u>VITI/ETTARO:</u>	4400
<u>RESA PER ETTARO:</u>	15 HL / ha
<u>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</u>	cappuccina
<u>DATI ANALITICI</u>	
<u>ACIDITA' TOTALE:</u>	g/l 5.19
<u>ZUCCHERI:</u>	g/l 1.00
<u>ALCOOL TOTALE:</u>	Vol 13.88
<u>ESTRATTO SECCO</u>	g/l 31.50