

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

PIGNOLO DOC Friuli Colli Orientali



Varietà	Pignolo 100%
Posizione del vigneto	Paese Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda
Età media del vigneto	20 anni
Ampiezza del vigneto	0,8 ha in un unico vigneto
Aspetto del vigneto	Altitudine 190 s.l.m., vigneto a girapoggio, segue le curve di livello della collina, esposizione Sud-Ovest.
Suolo	Terreno stratificato marna e arenaria di origine Eocenica, chiamato anche Ponca, con predominanza di marna.
Densità d'impianto	5000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Produzione media	5000 Kg/ha
Gestione in vigna	Inerbimento a filari alterni con erpicatura sul filare non inerbito, 4 sfalci l'anno, no erbicidi da anni. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Colli Orientali DOC: lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Vendemmia manuale con selezione, ultimi dieci giorni di settembre.
Vinificazione	Dopo diraspa-pigiatura, fermentazione alcolica in tini di rovere aperti di 500 litri con follature per 7 giorni. A seguire la svinatura, ulteriore periodo di fermentazione in botti di rovere di 350 litri.
Maturazione	Il vino matura in botti di rovere da 350 litri per 36 mesi segue assemblaggio ed ulteriore periodo di maturazione per un anno in botti da 1000 litri. Dopo l'imbottigliamento ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
Colore	Rosso granato
Profumo	Intenso e complesso con aromi di frutta nera, sottobosco, nota di cuoio, tabacco e spezie.
Sapore	Complesso, di corpo e bilanciato, con struttura tannica, di lunga persistenza.
Temperatura di servizio	18°-20° C
Potenziale	10-15 anni, la caratterizzante intensità tannica rende il vino longevo e in continuo miglioramento