

TITANO DI GEA

PIGNOLO RISERVA

Doc Friuli Colli Orientali

Un signore d'altri tempi , raccontava di sé già nel 1600.

Rosso granato intenso alla vista, l'olfatto incide con i suoi sentori di frutta rossa, ciliegia sotto spirito e rosa appassita, spunti di tabacco, note vanigliate, aromi, nocciole e cioccolato.

Concreto al palato, di grande complessità, note minerali e un'equilibrata vigoria con l'acidità e il tannino che donano un'espressione di eterna giovinezza, frutta e spezie e una lunga persistenza.



VARIETÀ

Pignolo 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.
Altitudine 190 m.s.l.m. Esposizione Sud-Ovest.

Vigneto a girapoggio, segue le curve di livello della collina, con terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.

Età media dei vigneti 30 anni, 5000 ceppi/ha per una produzione media di 5000 Kg/ha. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Condizione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.

Dopo una soffice diraspa-pigiatura, il mosto fermenta in tonneau aperti con follature manuali per 15 giorni. A seguito della svinatura, esegue la fermentazione malolattica in acciaio con successiva decantazione. Viene successivamente travasato in tonneau di rovere dove affina minimo 5 anni.

Segue l'assemblaggio e la permanenza in acciaio con successivo imbottigliamento e affinamento di almeno 2 anni in bottiglia.