PIGNOLO, FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

CHF 35.00 inkl. MwSt.

Ermacora Società Agricola Semplice

Region: Friuli (Ipplis) / Italien
Jahrgang: **2005 / 2006 / 2008 / 2016**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pignolo 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: I140705.075
Kategorien: Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Pignolo-Traube ist eine autochthone Rebsorte des Friaul, die vorwiegend in den Colli Orientali auf wenigen Hektaren angebaut wird. Ende des 19. Jahrhunderts war die Rebsorte aufgrund der Reblausplage praktisch verschwunden. In den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts wurden in einem Weinberg der Abtei von Rosazza noch wurzelechte Rebstöcke entdeckt, von denen sich die heutigen Bestände ableiten lassen. Reinsortig ausgebaut, bildet die Pignolo Traube die Grundlage für kräftige, charaktervolle und hochwertige Weine, mit einer lebhaften frischen Säure und gefälligen Tanninen. In der Nase dunkle Waldbeeren, reife Pflaumen, Gewürze und Kirschlikör.

Degustation:
Kräftiges Rubinrot. In der Nase voll und fruchtig, Maraska-Kirschen und Pflaume. Am Gaumen trocken, präsentes, gut eingebundenes Tannin, Waldbeerenmarmelade, aromatische Gewürze und eingelegte Früchte.

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Passend zu: kräftigen Speisen z.B. auf der Basis von rotem Fleisch und Wild.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel, Sandstein
Anbauhöhe: 200 – 300 m ü.d.M.
Traubenlese: Ende September
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:
Entrappen und sanftes Pressen der Traubenbeeren. Maischegärung während 8 - 10 Tagen im geschlossenen Edelstahlbehälter unter umpumpen des Tresterhutes, abtrennen des Tresters. Im Anschluss an die alkoholischen Fermentation, folgt die malolaktische Gärung im Edelstahltank.

Ausbau:
Während 36 Monaten im Barrique, Abfüllung in die Flasche und Ausbau in der Flasche während 12 Monaten in temperierten Lagerräumen.

Technische Daten:
Gesamtsäure: 5.5 g/l