



Società Agricola di Nadalutti Franco & C. S.S.

Indirizzo: Casali Selva 9 - Orsaria - 33040 Premariacco (UD)

Telefono: 0432 720620 • **Fax:** 0432 757285 • **Cellulare:** 347 2380922

Email: info@nadalutti.biz • **P.IVA:** 00634560304

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Pignolo
Denominazione:	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Tipo di terreno:	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Sistema d'allevamento:	Cappuccina
Metodi di difesa:	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia:	Metà Ottobre
Modalità di raccolta:	Manuale in piccole cassette
Vinificazione:	L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti in acciaio inox e tini i. Vengono eseguiti frequenti rimontagli e follature, per un periodo di circa tre settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura. Successivamente si eseguono due travasi; per poi lasciare il vino riposare in vasca per tre anni. L'imbottigliamento verrà eseguito l'autunno successivo i tre anni di invecchiamento.
Note sensoriali:	Vino rosso molto strutturato di colore rubino forte. Aroma delicato, equilibrato, complesso, con molte sfumature di fiori e frutti. Sapore pieno, asciutto, leggermente tannico, fragrante.
Abbinamenti:	Si accompagna a tutte le carni, ai salumi, ai formaggi stagionati. Servire a 20°C
Disponibile presso:	Agriturismo Selva