

PIGNOLO

Denominazione: DOP Colli Orientali del Friuli
Regione: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve. Vinificazione classica in rosso con macerazione di circa 15/20 giorni. Decantazione in acciaio e successivo invecchiamento e affinamento in legno per circa 2 anni dove rimane sui lieviti fino all'estate.

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo di prugna, ciliegia e con delicati sentori di cioccolato. Sapore pieno, asciutto, decisamente tannico. Ottimo con piatti di selvaggina, manzo alla griglia o formaggi stagionati e piccanti.
Temperatura di servizio 18/20 ° C.

Denomination: DOP Colli Orientali del Friuli
Region: Friuli Venezia Giulia

Manual harvest of the grapes. Classic red vinification with maceration of about 15/20 days. Decanting in steel and then follows the refinement and aging in wood for about 2 years where it remains on the lees until the summer.

Colour intense ruby red with violaceous shade. Scent of plum, cherry and with delicate hints of chocolate. Full, dry, decidedly tannic flavor. Excellent with game dishes, grilled beef or aged and spicy cheeses.
Serving temperature 18/20 ° C.



VISINTINI