



**CANTARUTTI**

## ***PIGNOLO Colli Orientali del Friuli 2008***

**VITIGNO:** vitigno Autoctono Friulano – 100% pignolo

**FORMA DI CONDUZIONE:** da vitigni di proprietà.

**ETTARI DI PRODUZIONE:** Ha 0.60.00 in collina nel comune di San Giovanni al Natisone.

**VENDEMMIA:** alla fine del mese di settembre e raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando lieviti altamente selezionati, effettuando rimontaggi intervallati da delestage ed utilizzando attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto e vasi vinari tronco conici termocondizionati qualora si presenti la necessità di raffreddare o riscaldare il mosto.

**FERMENTAZIONE:** la macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata che varia dai 26 ai 28°C per un periodo variabile dai 10 ai 14 giorni ottenendo così una buona estrazione del colore e mantenere una buona struttura capace di mantenersi nel tempo. Dopo la svinatura il mosto viene lasciato in tank d'acciaio affinché possa spogliarsi e far sedimentare le fecce. Segue il suo trasferimento in barriques francesi nuove da 225 litri, dove vi rimane per 48 mesi. In questo lungo periodo il vino viene attentamente seguito e svolge spontaneamente la fermentazione malo lattica permettendo così di ammorbidire i tannini caratteristici e piuttosto spigolosi di questo vitigno.

**AFFINAMENTO:** l'imbottigliamento avviene solamente quando il vino dimostra di avere un'elevata qualità, ma il periodo individuato è solitamente l'inizio dell'estate. Dopo l'imbottigliamento è necessario un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia (almeno 6 mesi).

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** presenta colore rosso rubino brillante, inconfondibile al naso il sentore di frutti rossi del sottobosco e amarene mature. Solo leggere note tostate e percezioni tostate. Vigoroso ed energico al palato che chiude netto e pieno.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** Carne, carne, carne: alla brace, arrosto, brasata, ma che sia di tagli nobili e pregiati

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 % vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 gr/lt.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:** 18°C  
dopo aver aperto la bottiglia in anticipo



**Bicchiere**



**Consigliato:**