



VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo

PIGNOLO 2012 **DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI**



Vitigno: Pignolo in purezza

Anno d'impianto: 2004

Ettari Vitati: 0 25 00 tra le colline di Corno di Rosazzo

Terreno: Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Altitudine: 80/100/140 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 15 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Cappuccina

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene in più passaggi dalla prima alla seconda decade di ottobre.

Vinificazione

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in botte. Vengono poi fatti dei rimontaggi fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene separato dalle bucce.

Affinamento: 2 anni e 6 mesi in botticelle di rovere e 7 mesi in bottiglia

Numero bottiglie prodotte annue: 2.000

Caratteristiche del vino

Di colore rosso rubino chiaro, però vivace e affascinante. Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con un ventaglio di gusti leggeri ma molto piacevoli. Il Pignolo è un vino tutto particolare, contenuto e misterioso, quasi temesse di farsi scoprire. Gusto vinoso, tannico, ricorda il lampone. È un vino tutto da scoprire. Vino da piatti di carne della cucina friulana, soprattutto predilige la ciar in padiele (spezzatino di manzo).

Note storiche

Il Pignolo è un vitigno coltivato in Friuli da secoli ed era sicuramente noto e coltivato ancor prima del 1600 nei territori di Rosazzo e dintorni.

È un vitigno autoctono friulano a bacca nera, il cui nome trae origine dalla compattezza del grappolo. Ha condiviso la sorte dei principali vitigni autoctoni friulani a bacca nera, scomparendo quasi completamente dalle campagne friulane all'inizio del 1900, a causa della fillossera.

È uno dei protagonisti del lavoro di recupero degli antichi vitigni friulani, iniziato alla fine degli anni '70.

Temperatura di servizio: 16 – 18° C

SCHEDA TECNICA

Acidità totale:	g/l 5,30
Zuccheri riduttori:	g/l 0,30
Alcool totale:	% Vol 13,81
Estratto secco netto:	g/l 35,60