

G

PIGNOLO "MATTEO I°"

Frossi



PIGNOLO "MATTEO I°"

DOC Friuli Colli Orientali



Da uve selezionate di vitigno Pignolo, da vigneto di proprietà localizzato nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (UD). Prima vendemmia annata 2007.

Si ritiene che questo vitigno autoctono fosse conosciuto e coltivato già prima del 1600; riscoperto e recuperato alla fine degli anni '70, in quanto quasi scomparso.

Denominazione: DOC Friuli Colli Orientali.

Gradazione alcolica: 13,50

Terreno: marnoso - calcareo.

Esposizione: pianura, esposizione a Sud.

Sistema di allevamento: guyot.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

Vinificazione: macerazione con controllo della temperatura per 15 giorni con delestage alternati a rimontaggi giornalieri. Pressatura soffice in pressa a polmone.

A fine fermentazione viene messo in botti di legno e qui mantenuto per due anni circa con bâtonnage periodici.

Il Matteo I° si presenta di color rosso intenso con riflessi granati: ha uno spiccato aroma di prugna, liquirizia, mora, note speziate.

Dal gusto giustamente vellutato, pieno, rotondo, con una spiccata tannicità.

Si abbina a carni rosse alla brace, cervo, cinghiale e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20° C in calici molto ampi o ballon.

Guerra A
www.guerra

G

