

G

PIGNOLO "MATTEO I°"

# Frossi



## PIGNOLO "MATTEO I°"

*DOC Friuli Colli Orientali*



Da uve 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.

**Terreno:** marnoso - calcareo.

**Esposizione:** pianura, esposizione a Sud.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Vendemmia:** solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve.

**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.

G  
Guerra A  
www.guerra

AZIENDA

G