



PIGNOLO

VITIGNO: Pignolo

ZONA DI PRODUZIONE: I.G.T. Trevenezie

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce a temperatura costantemente controllata.

COLORE: Presenta un colore limpido, rosso rubino intenso

OLFATTO: Vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati, come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate di qualità fine.

GUSTO: In bocca si presenta asciutto, caldo e di corpo, i tannini si sentono, ma in modo morbido grazie alla permanenza in barriques.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino ottimo con carni arrosto, in particolare di maiale, agnello, capra. Si sposa bene anche con la cacciagione.



GRAPE VARIETIES: Pignolo

PRODUCTION ZONE: I.G.T. Trevenezie

FERMENTATION AND VINIFICATION: The grapes are gently destemmed and pressed. The must ferments on-skins at a controlled temperature in stainless steel containers.

COLOUR: A clear, deep ruby red in keeping with his varietal characteristics.

OLFACTION: A supremely elegant wine with vibrant, lingering aromas with great potential.

TASTE: Dry, warm and full-bodied. The tannins come through very softly thanks to the time spent in barriques.

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FOOD PAIRINGS: An excellent wine with roast meats, particularly pork, lamb and kid. It is also well-matched with game.