

Rossi Etichetta Nera

VALERIO MARINIG PREPOTTO



PIGNOLO

VARIETÀ Pignolo

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati a contatto con le bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

AFFINAMENTO In *tonneaux* e *barriques*: 30 mesi con periodici *bâtonnages*; in bottiglia: 6 - 12 mesi

ALCOL 13° - 14° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di un bel color rosso rubino con riflessi granati, il suo profumo complesso ricorda spezie, erbe officinali, humus, ma è soprattutto il gusto vigoroso, elegante ed equilibrato a fare di questo vino uno dei nostri fiori all'occhiello. S'accompagna ottimamente ai secondi piatti a base di carne, alla selvaggina e ai formaggi stagionati

CATEGORIA ETICHETTA NERA

TIPOLOGIA ROSSO SECCO