



## PIGNOLO

I.G.T. TREVENEZIE

**Herkunft** Weinberge bei Precenico (Udine)

**Bodentyp** Lehmboden

**Rebsorte** 100% Pignolo

**Reberziehung** Doppelstreckbogen 3700 Rebstöcke/ha

**Vinifizierung** Traditionelle, 12-15 Tage lange Maische bei kontrollierten Temperaturen von 27-28 °C

**Asbau** Reift 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche

**Alkohol** 13% vol.

**Typische Eigenschaften** Ein Wein mit elegantem Körper und weichem Tannin, von zurückhaltendem Charakter, der sich erst nach und nach entfaltet

**Servierempfehlung** Passt gut zu Friauler Spezialitäten, besonders zu Fleischgerichten: „cjâr in padiele“ (Maultaschen), Rindsgoulasch, Kotelett

**Serviertemperatur** 18-20 °C

.....  
EAN: 8032869490182

Abgabe: Karton zu 6 Flaschen  
.....



*dal 1888, Viticoltori*

**BACCICHETTO**  
VITTORINO