



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