PIGNOLO

I.G.T. TREVENEZIE

Provenienza Vigneti di Precenicco (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Pignolo

Sistema di allevamento Doppio capovolto a 3700 viti/ha

Vinificazione Macerazione tradizionale per 12-15 giorni, a temperatura controllata a 27-28 °C

Maturazione 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

Alcool 13% vol.

Caratteristiche tipiche Di corpo elegante e morbida tannicità, è un vino dal carattere riservato che si fa scoprire lentamente

Abbinamenti consigliati S'accompagna bene ai piatti tipici della cucina friulana, soprattutto a base di carne: "cjâr in padiele", spezzatino di manzo, braciola fritta

Temperatura di servizio Servire a 18-20 °C

Codice Ean: 8032869490182
Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie

dal 1888, Viticoltori
BACCICHETTO
VITTORINO

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società Agricola s.s. Via Lignano 50 - 33050 Precenicco [Udine] Italia TEL. / FAX +39 0431 58209 info@baccichettowines.it