VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Pignolo 16

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Pignolo · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 16 años

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Marga Eoceno

VITICULTURA:
La edad promedio de las viñas es de 16 años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. La exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este. La vendimia se hace de manera manual en el mes de Octubre.

VINIFICACIÓN:
Maceración prolongada durante unos 20 días; remontados dos veces al día; levaduras autóctonas. Crianza en barricas de roble francés (80 %) y roble de Eslavonia (20 %) durante 30 meses, seguidos de otros 20 meses de afinamiento en botella.



NOTAS DE CATA:

Es un vino tinto seco, de cuerpo medio con presencia de taninos firmes. En aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos rojos y negros, pero también se aprecian algunas notas a cuero y especies que aporta la crianza en barrica.

MARIDAJE:

Muy recomendable para acompañar platillos con sabores intensos como algún estafado, adobo o incluso un corte de carne.