

PIGNOLO

DOC Friuli Colli Orientali



Il pignolo è un autoctono prefillosserico, presente in particolare nei Colli Orientali sin dal Medioevo. I suoi vigneti, alle falde della storica Abbazia di Rosazzo nel Settecento, sono descritti nei documenti d'epoca. Luigi Veronelli nel suo celebre *Repertorio dei vini italiani* (1995) designava la sua zona d'elezione nei comuni di Corno di Rosazzo (dove sono i nostri vigneti e cantina) e Manzano. Il nome "pignolo" richiama la forma del grappolo i cui acini, stretti tra loro, ricordano una pigna. Il Pignolo ha rischiato la scomparsa, ma da alcuni anni è in atto un oculato recupero. Si tratta di un'uva a maturazione tardiva, resistente al freddo e alle gelate, molto adatta a realizzare vini di pregio, se bene accompagnata in cantina dove il fattore tempo rappresenta il suo migliore alleato per arrotondare le asperità tanniche. L'affinamento paziente è pratica necessaria a esaltarne le ampie potenzialità organolettiche che evolvono con il passare degli anni.

LE UVE	100% pignolo
IL VIGNETO	Sul nostro ronco di Gramogliano con esposizione a Est, allevamento a guyot
IL SUOLO	Marne e arenarie eoceniche, localmente chiamate "ponca" (<i>flysch</i>) con venature di argilla
LA VENDEMMIA	Manuale, con raccolta in cassetta – resa di 60 q/h
LA VINIFICAZIONE	Dopo la pigiadiraspatura, avvio della fermentazione alcolica che si protrae per 15/20 giorni a 25/27°C con follatura e rimontaggi quotidiani per favorire la macerazione delle bucce e l'estrazione delle sostanze coloranti ed estrattive. Svinatura dopo circa un mese dalla raccolta. Fermentazione malolattica. Travaso in tonneaux o barriques dove resta per 36 mesi. Imbottigliamento e affinamento per ulteriori 12-24 mesi prima di andare in commercio
L'ASSAGGIO	Colore rosso rubino intenso, allegro e brillante con orlature granate. Al naso note fruttate danzano tra i frutti di bosco (ma c'è anche la corteccia) la rosa, la marasca e un nonnulla di cannella e pepe nero. In bocca ottima acidità e struttura: è pieno, di buona sapidità e personalissima tannicità. Il sorso è carezzevole, soavemente fruttato e persistente. Ottimo per l'invecchiamento e la conservazione in bottiglia, pratica necessaria a esaltarne le ampie potenzialità organolettiche che evolveranno, sorprendendovi, con il passare degli anni