

PIGNOLO

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI



VINO VIVO
la vie des vins italiens

Ce cépage rouge autochtone peut être considéré comme le plus noble du Frioul. Il produit de petites grappes cylindriques de grains ronds, sucrés et minuscules, à l'aspect semblable à une petite pomme de pin (le nome 'pignolo' signifie en italien 'la petite pomme de pin') ; en bref, un cépage aussi rare et raffiné que le vin qu'il produit. Autrefois connu et cultivé dans la zone vallonnée au sud de Cividale del Friuli, il remontait à avant le XVe siècle. Il a longtemps été cultivé localement, au bord de l'extinction après la Seconde Guerre mondiale. À la fin des années 1970, un long projet a été lancé, soutenu par les pépinières de Rauscedo et le consortium, pour redécouvrir et sauvegarder ce cépage. Il produit aujourd'hui un excellent vin de garde, parfois même au-delà de 20 ans, au caractère grandiose, imposant et rustique, typiquement frioulan.

VINIFICATION Macération pelliculaire de 8 jours, fermentation à température contrôlée. Pressurage doux.

ÉLEVAGE en tonneaux pendant les trois premières années, puis en fûts d'acier pendant un an.

Cépage: Pignolo

Alcool : 14 %

Acidité totale : 5.5 g/L

Extrait sec : 29 g/L

Sucres résiduels : **ZERO**

0045 – Prix Reg: \$60

Prix CDV **\$58**

Arrivée prévue: mai

Rouge Friuli