



Pignolo

Classificazione: Igp Trevenezie

Uve: Pignolo

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: macerazione sulle vinacce per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 16-18°C

Calice consigliato: balloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino

Olfatto: piccoli frutti rossi, leggermente speziato con note di pepe bianco

Palato: di buona struttura e persistenza. Con tannini nobili a volte rilevanti ma sempre eleganti

Abbinamento: piatti di carne, prosciutto non affumicato, formaggi stagionati

Azienda Agricola Isola Augusta
Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine
Tel. 0431.58046

www.isol Augusta.com - info@isol Augusta.com

