

Aganis

PIGNOLO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

Colore: rosso rubino intenso e profondo con leggere note granate.

Profumo: aromi intensi di amarena matura prugna e frutta rossa sotto spirito, accompagnati da sfumature balsamiche e resinose tipiche della varietà. Completano il profilo aromatico note avvolgenti di tabacco e cioccolato accompagnate da note terziarie di legno e vaniglia.

Sapore: strutturato e vigoroso. Ritroviamo tutti gli aromi precedentemente elencati sorretti da una tannicità pronunciata e da una lunga persistenza al palato. L'intensità aromatica si esprime intensamente anche al palato accompagnate da note terziarie nette di tabacco, cioccolato e spezie.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Pignolo
Zona di produzione	Tricesimo
Altitudine	250 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Terreno di medio impasto con consistente presenza di scheletro composto da marna
Sistema di allevamento	Capovolto singolo
Vendemmia	Manuale

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione malolattica	Completa
Affinamento	In barrique di rovere francese di primo passaggio per un anno seguito da sei mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,70
Ph	3,50
Zuccheri residui (g/l)	2,00
Alcol	13% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Primi e secondi piatti strutturati e speziati, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18-20° C

