ACQUISTATO IL .....

Pignolo delle Venezie IGT 2017 2017



Pignolo di nome e… di fatto

Pignolo di nome e… di fatto. Quello proposto qui da Dario Coos è un rosso prodotto a partire da una delle varietà a bacca rossa più longeve del Friuli. Un vino dotato di grande intensità e potenza. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, impenetrabile, al naso presenta i tipici aromi terziari dovuti al lungo affinamento in legno. Un vino decisamente complesso ma gradevole, con sentori di cacao, tabacco e liquirizia. In bocca è potente, ampio, rotondo. Da giovane ha un tannino molto pronunciato che però tende ad ammorbidirsi con l'affinamento in bottiglia. Un vino buono già oggi ma che non teme di aspettare con pazienza in cantina l'occasione giusta per stapparlo. E' perfetto in abbinamento con un classico secondo piatto a base di carne rossa.

La filosofia di Dario Coos, bravo vignaiolo friulano, si sintetizza bene con una frase: "produrre vini importanti da varietà storiche locali con metodi di produzione e vinificazione che si basano sulla tradizione ma che talvolta da questa esulano per ottenere qualcosa di unico". Tradizione, quindi, ma anche tanta innovazione e voglia di sperimentare. Il mondo del vino, del resto, è proprio bello per questo. In vigna, 14 ettari in tutto, anche se viene adottata una viticoltura convenzionale, l'attenzione nei confronti dell'ambiente e del territorio è profonda. In cantina, invece, si trovano impianti moderni e nuove tecnologie per vinificare con delicatezza i mosti più fini e profumati. Il frutto di tanto impegno sono circa 70mila bottiglie all'anno. Chicche per veri appassionati.

La Vigna

Terreno	Marna eocenica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	PIGNOLO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono messe in macerazione e rimangono nei fermentini di acciaio per due o tre settimane. A fine fermentazione il vino viene messo in affinamento in legni nuovi francesi dove condurrà la fermentazione malolattica completa.
Sensazioni	Vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso ha i tipici aromi terziari dovuti al lungo affinamento: complesso, gradevole con sentori di cacao, tabacco e liquirizia. In bocca è potente, ampio, ruvido.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821