



# TORRE ROSAZZA

## Pignolo Friuli Colli Orientali DOC

*Un sapore leggendario*

Il Pignolo, vitigno originario del Friuli, ha una tradizione documentata risalente al 1300. Nei Colli Orientali del Friuli è stato recuperato grazie ai pochi tralci presenti nell'Abbazia di Rosazzo. In questi colli oggi è possibile riscoprire la tradizione di questo vitigno di grande carattere e tipicità.



UVE	Pignolo
ORIGINE	Friuli Colli Orientali - Colline di Manzano
AFFINAMENTO	Almeno 24 mesi in barrique di rovere di Allier
ANNATA	2018
DATI ANALITICI	Alcol 14,5%
LONGEVITÀ	10-15 anni
	Contiene Solfiti

### TERRENI

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

### DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con tenui sfumature violacee. Al naso si presenta molto complesso con toni speziati che vanno dall'incenso alla cera, fino alla marasca matura. In bocca si avverte immediatamente la classe superiore del vino: balsamico e speziato con una forte ma morbida tannicità.

### VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate rigorosamente a mano con selezione in pianta, vengono diraspate e poste in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata, dove mosti e bucce rimangono in contatto per 8/10 giorni. Segue completa fermentazione malolattica e poi un lungo affinamento in barrique di rovere di Allier, che si protrae almeno per 24 mesi.

### ABBINAMENTI

Perfetto con piatti leggeri ed eleganti, è perfetto per accompagnare minestre, arrosti, e piatti a base di verdure.



LE TENUTE  
LEONE ALATO

