



TORRE ROSAZZA

Pignolo

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Vitigno originario del Friuli, con un'antica tradizione documentata a partire dal 1300. Fu abbandonato a favore di vitigni internazionali meno avari ed incostanti. Da pochi tralci recuperati tra i vigneti dell'Abbazia di Rosazzo, i Colli Orientali del Friuli sono stati ripopolati con questo nobile vitigno, capace di regalare vini di grande carattere e tipicità.

UVE	Pignolo
RESA UVE	40-50 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 20 anni sui terrazzamenti più alti, 200-250 m slm con esposizione a sud-ovest, sulle colline di Manzano
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.500 piante/ettaro
AFFINAMENTO	almeno 24 mesi in barrique di rovere di Allier
ANNATA	2018
PRIMA ANNATA	2007
DATI ANALITICI	Alcol 15 % vol
LONGEVITÀ	10-15 anni

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. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione e affinamento

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. Nasce come IGT nel 2007, passa a DOC nel 2018.

Degustazione e abbinamenti

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. Molto persistente. Grande versatilità in tavola, riesce ad abbinarsi anche a piatti leggeri ed eleganti. Si accompagna a minestre saporite, zuppe invernali, arrostiti, stinco di vitello, grigliate miste. Temperatura di servizio consigliata: 14-16° C.

