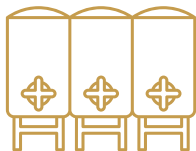


PWS
Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

Come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando enzimi e lieviti selezionati, effettuando frequenti rimontaggi intervallati a délestage, ed utilizzando attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto e vasi vinari tronco conici termocondizionati qualora si presenti la necessità di raffreddare o riscaldare il mosto.



AFFINAMENTO

L'imbottigliamento avviene solamente quando il vino dimostra di avere un'elevata qualità, ma il periodo individuato è solitamente l'inizio dell'estate.

Dopo l'imbottigliamento è necessario un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia (almeno 6 mesi).



Colore rosso rubino brillante.

Pignolo

-Azienda Cantarutti Alfieri-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentore di frutti rossi del sottobosco e amarene mature. Solo leggere note tostate e percezioni tostate.



Italia
Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



CLASSIFICAZIONE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Pignolo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



Vigoroso ed energico al palato che chiude netto e pieno.