

# la Viarte

## PIGNOLO RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Wie alle friaulischen Rebsorten war auch diese, deren erste Überlieferungen auf 1.100 zurückgehen, vom Aussterben bedroht. Für uns ein einzigartiger Wein mit großartiger Persönlichkeit, die er erst während der langen, langen Ausbauphase entwickelt und die ihn so elegant und faszinierend im Ausdruck macht.

Farbe: intensiv rubinrot mit leicht violetten Anklängen. Duft: voll, schmeichelnd und fruchtig mit Noten von reifer Sauerkirsche, Pflaume, schwarzem Pfeffer und viel gutem Kaffee. Geschmack: trocken, vollmundig mit harmonischen Noten von Waldbeerkonfitüre, Trüffel und aromatischen Kräutern. Im Abgang leicht teerige Note.



REBSORTE	Pignolo 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Rebflächen bei 90 und 160 m ü.d.M., Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergel und Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Weinbereitung in offenen Holzfässern, mit häufige manuelle Stanzen
AUSBAU	Nach dem Abstich wird er in Barriques umgefüllt, wo er 24 Monate lang auf feinem Geläger ruht. Anschließend wird dann für mindestens 2-3 Jahre lang vor dem Verkauf in der Flasche ausgebaut
Anbaujahr	1984 / 2001
Erste Lese	1997
Pflege des Weinbergs	Begrünung
Schädlingsbekämpfung	Integriert mit minimaler Auswirkung auf die Umwelt
Erziehungsform	Guyot monolateral
Bepflanzungsdichte	5.500 Rebstöcke/ Hektar
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die Trauben sorgfältig ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 18° C im ballonförmigen Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Erste Gänge mit Wildbret, würzige Hauptgerichte, Braten, Lammfleisch, Wildschwein, fette und gereifte Käsesorten. Erlesen mit geschmortem Lammschlegel, Hirschfilet mit Heidelbeeren, geschmorten Rinderwangen, Fiore Sardo DOP-Käse

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - [laviarte@laviarte.it](mailto:laviarte@laviarte.it) - [www.laviarte.it](http://www.laviarte.it)