



Selezionati e limitati nelle produzioni, questi vini sono l'espressione della storia viticola del Friuli Venezia Giulia.

La ricchezza della diversità.

Vitigni autentici della tradizione friulana, come lo Schioppettino dei Colli Orientali, il Refosco dal Peduncolo Rosso della D.O.C. Aquileia e il Pignolo.

GLI AUTENTICI



Cormons

CANTINA PRODUTTORI



TRE VENEZIE

Pignolo

I.G.T.

Vitigno autoctono
Pignolo



Rosso intenso, marascato con riflessi amaranto.



Fruttato, di ciliegia e ribes e frutta di bosco matura.



Deciso, robusto, corposo, complesso, leggermente erbaceo.

Descrizione: grappolo medio-piccolo, acino piccolo rotondo di colore blu nero. **Terreno:** appartenente alla composizione cosiddetta "Fylsch di Cormons" per la particolare friabilità, ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo, marinoso calcareo. **Sistema d'allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione - prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata fermenta 20 giorni macerando gli acini. Il mosto viene svinato in grandi botti. **Affinamento:** due anni in grandi botti di rovere. **Colore:** rosso intenso, marascato con riflessi amaranto. **Profumo:** fruttato, di ciliegia e ribes e frutta di bosco matura. **Gusto:** deciso, robusto, corposo, complesso, leggermente erbaceo. **Abbinamenti:** carni rosse ai ferri ed alla griglia, selvaggina, lessi, pasta e fagioli, frico e formaggi stagionati. **Temperatura di servizio:** 12-14° in estate, temperatura ambiente in inverno. Bicchiere grande a gambo alto.