



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “PIGNACOLUSSE”

PIGNA: riferimento alla varietà di uva Pignolo ed alla somiglianza del suo grappolo alla pigna.

COLUSSE: nome catastale del vigneto.

Tipo di terreno: originato dal rilievo eocenico del Monte Fortino che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno

Prodotto con uve: Pignolo

Esposizione: Sud Ovest

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Tenore d'alcool: 13-14%

Acidità: 4,7 ÷ 5,70‰

Prima annata prodotta: 1999

Durata del vino prevista: 8 – 10 anni

Affinamento: La lavorazione prevede la fermentazione in tini di legno per 2-3 settimane, con follature manuali ed un successivo affinamento in botti piccole di rovere nuovo per un periodo di 24/30 mesi ed è commercializzato qualche anno dopo la vendemmia.

Il Pignolo come la Ribolla ed altri, è un antico vitigno autoctono della Regione Friuli Venezia Giulia. È una varietà quasi scomparsa ed attualmente rivalutata da alcune aziende. Citiamo la definizione data negli anni '30 dal Prof. Dalmasso che lo descriveva come: “*tipo singolare di vino, di lusso...*”.

Abbiamo deciso di puntare su questa varietà in quanto riteniamo che il Pignolo esprima una forte personalità con una accentuata tipicità, dal sapore deciso, molto asciutto e ricco di tannino anche se nelle annate meno felici può risultare più rude e ruvido (somigliante così per certi aspetti al carattere dei friulani).

“L'etichetta” prosegue il pensiero del Capo Martino, cioè produrre vini importanti con varietà locali storiche e con metodi di produzione e vinificazione ancorati alla tradizione. A seconda delle annate nei profumi emergono la prugna secca, la confettura di amarene, il cacao e il caffè, in bocca si rivela potente, ampio, robusto, alcolico, con ampi tannini dolci.

