



## 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.

