

# SPECOGNA®

*Vignaioli in Rocca Bernarda*

SPECOGNA

## PIGNOLO FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



### DESCRIZIONE

La sua presenza in Friuli, e più in particolare nelle sottozone di Rosazzo e Rocca Bernarda, risulta documentata fin dal 1398. Sua origine: le vigne dell'Abbazia di Rosazzo. Poi venne dimenticato dalla storia e dagli uomini... a causa delle sue basse rese e della sua sensibilità alla malattia dell' oidio che lo fecero sfavorire a varietà più resistenti e produttive. Ma poi, grazie alle indicazioni di Mons. Nadalutti e di Menut Casasola (fattore in Abbazia) si ritrovarono le ultime due viti superstiti, dalle quali si ripropagarono le nuove piante. E questo grande vino riprese il suo cammino. La vite di Pignolo desidera terreni marno sì, asciutti e ben esposti a Sud. L'uva è ricca in tannini, offre alte concentrazioni zuccherine e ottimo colore. Il vino è uno dei grandi rossi d'Italia, potente e dalla personalità fortissima. È capace di invecchiare con nobiltà oltre i 20 anni

### VITIGNI

100% Pignolo

### ANNO IMPIANTO

1996

### NUMERO CEPPI

6000 piante ad ettaro

### ALTITUDINE

170 m s.l.m.

### GIACITURA

Collinare con esposizione a Sud

### NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria

### ZONA DEL VIGNETO

Rosazzo

### PRODUZIONE

800 grammi di uva per pianta

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VINIFICAZIONE

• Vendemmia a mano in cassette da 10 kg • Diraspa-pigiatura soffice • Macerazione di 14 giorni sulle bucce in tini di rovere e svolgimento della fermentazione alcolica (con lieviti indigeni) • Il vino viene poi fatto affinare per il 50 % della massa in botti di rovere da 500 lt, mentre il restante 50 % affina in barrique di rovere da 228 lt • Il periodo di affinamento è di circa 36/38 mesi e successivamente si passa all'imbottigliamento (senza filtrazione) nella luna calante di gennaio • Dopo essere stato imbottigliato, il vino affina in bottiglia per 12 mesi e quindi viene immesso sul mercato

### VISTA

Colore rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee

### OLFATTO

Al naso si esprime in tutta la sua potenza con note di prugna, violetta, ciliegia, mora di gelso, cacao, caffè, cuoio, vaniglia e spezie in un'armonica fusione che possiamo percepire anche al palato

### GUSTO

Il gusto di frutta, i tannini e l'acidità equilibrata fanno del Pignolo un vero, nobile interprete dei vini rossi friulani