



ANGORIS
1648



Pignolo

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
RISERVA GIULIO LOCATELLI



Pignolo 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia fine settembre



14,0% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 100 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1 ha



Piantato nel 2000 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 50 quintali/ha ~ Numero bottiglie 700



La fermentazione e la macerazione del mosto avviene per 14 giorni in tini aperti. Fermentazione malolattica. Il vino affina per 48 mesi in tonneaux e riposa in bottiglia per altri 12 mesi.

Rosso granato.



Complesso e intrigante, cuoio, chiodi di garofano, cacao, liquore, caffè e marasca.

Intenso e robusto, frutta rossa surmatura, tabacco; tannico ma vellutato, grande acidità.



Fiorentina di chianina alla brace, brasati, cinghiale e cervo, formadi frant friulano.

Temperatura di servizio 16 - 18 °C



GAMBERO ROSSO ~ 2 BICCHIERI ROSSI
MUNDUS VINI ~ SILVER MEDAL
GILBERT & GAILLARD ~ MEDAL 91 POINTS
VINIBUONI D'ITALIA ~ GOLDEN STAR
LUCA MARONI ~ 93 POINTS
THE WINEHUNTER ~ RED AWARD
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI