Pignoli

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2011, 2013, 2014

Formati: 50 cl, 100 cl

Paese: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Suolo: Ponka, tipo di argille che negli stati più profondi ha la compattezza di una roccia, ma che si sfalda non appena va a contatto con qualche agente di corrosione (aria, acqua...)

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 8.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 3/4 mesi in tini troncoconici di rovere con 2/3 follature manuali fino a fine fermentazione. Svinatura e affinamento in barrique usate per 6 anni con alcuni travasi se necessari e 8 anni di bottiglia

Solforosa totale: 3mg/L

Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

Il Pignoli di Radikon è un vino rosso insolito, raffinato e di grandissima espressività. Un vino che lascia a bocca aperta, capace di racchiudere un mondo di profumi, dalle prugne, alle noci tostate, dal caffè al cuoio, facendosi massimo rappresentate della liaison tra complessità e finezza. Dai tannini finissimi e setosi, che accarezzano un palato sbalordito.

QUANDO

Quando si ricerca la massima raffinatezza non convenzionale nel bicchiere, il Pignoli è il vino che fa al caso vostro. E siccome le belle esperienze è sempre bello condividerle, invitate un amico per un dopocena in poltrona ad assaporare al meglio questo vino affascinante ed intrigante.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it