



Azienda Agricola Il Roncal - Zorzettig Roberto eredi di Moreale Martina

Via Fornalis 148 - Loc. Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) - Italia - Tel. +39. 0432. 730138 - fax +39. 0432. 701984
e-mail: info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - Cod.Fisc e reg.Imprese: MRL MTN 65D70L483S - PIVA: 02430250304

PIGNOLO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

L'uva Pignolo era già apprezzata per le sue qualità già dall'Ottocento poi, a seguito di alterne vicende quali l'invasione della fillossera prima e in tempi più recenti il grande reimpianto degli anni Sessanta del secolo scorso, se n'era persa quasi del tutto traccia sia nella memoria che nei vigneti. La riscossa partì dall'Abbazia di Rosazzo dove erano sopravvissute alcune viti e da cui sono state prese le marze che hanno dato vita agli attuali vigneti di Pignolo. Di tutta l'antica viticoltura il Pignolo è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo. Che questo vitigno autoctono sia vecchio e pregiato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio Batta Michieli che nel suo "Bacco in Friuli", pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva: ".....e vorrei sempre esser solo nel ber a tazze piene il buon Pignolo".

Di tutta l'antica viticoltura il Pignolo (in friulano "pignul") è certamente l'esemplare degno di maggior rilievo e anche di una nuova diffusione. Che questo vitigno autoctono sia vecchio e quotato lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio Batta Michieli che nel suo "Bacco in Friuli", pubblicato sul finire del XVII secolo, così si esprimeva: ".....e vorrei sempre esser solo nel ber a tazze piene il buon Pignolo".

<i>Vigneto</i>	Colle di Montebello in Fornalis di Cividale
<i>Età vigneto</i>	2005
<i>Altitudine</i>	Mt. 203 s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Sud-ovest
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Forma di allevamento</i>	Guyot
<i>Densità dei ceppi</i>	4700 per Ha
<i>Produzione di uva per ceppo</i>	Kg. 1,50 circa
<i>Tipo di vino:</i>	Rosso secco
<i>Vitigno:</i>	Pignolo 100% autoctono friulano
<i>Vendemmia:</i>	tardiva, manuale, in cassetta con cernita delle uve
<i>Vinificazione:</i>	Le uve dirasbate e pigiate vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata. Con pressatura soffice avviene la separazione dalle bucce seguita da una decantazione naturale. Il vino rimane in barriques di rovere, metà nuove e metà di secondo passaggio, per 30 mesi. Si effettua allora il travaso in vasca d'acciaio, dove rimane per 5 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13,50%
<i>Longevità del Vino</i>	15 anni e oltre
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Colore rosso rubino intenso, il profumo è vinoso, fruttato che si apre con bouquet invitante. Elegante di corpo e morbido in

tannicità.

**Si esprime al meglio dopo i primi due anni di vita ed è
longevo.**

18° - 20°

Temperatura di servizio:

Abbinamento gastronomico:

**È vino da piatti di carne della cucina friulana e formaggi
stagionati.**