



## PIGNOLO



**Productor:** Ronchi di Cialla

**Región:** Friuli

**Tipo:** Tinto

**Factor Funk:** Bajo

**Variedades:** 100% Pignolo

**Viticultura:** La edad promedio de las viñas es de 16 años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. La exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este. La vendimia se hace de manera manual en el mes de Octubre.

**Altitud:** 240-270 metros.

**Tipo de suelo:** Eocene Marga.

**Vinificación:** Se hace una maceración de las pieles con el mosto de la uva por un periodo corto de 20 días. La fermentación ocurre con levaduras indígenas. Remontajes dos veces al día. Maduración en barrica 80% de roble francés y 20% de roble de Eslavonia durante 30 meses y posterior crianza en botella durante 20 meses. Crianza potencial en botella: 10-15 años.

**Notas de Degustación:** Es un vino tinto seco, de cuerpo medio con presencia de taninos firmes. En aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos rojos y negros, pero también se aprecian algunas notas a cuero y especias que aporta la crianza en barrica.

**Maridaje:** Muy recomendable para acompañar platillos con sabores intensos como algún estafado, adobo o incluso un corte de carne.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx L

arissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx