



IL RONCAL
Vigneti Montebello di Fornalis

PIGNOLO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Im traditionellen Weinbau ist die Rebsorte Pignolo (im Dialekt "pignul") sicherlich die interessanteste mit einer neuen Verbreitung. Dass diese autoctone Rebsorte alten und anerkannten Ursprungs ist, lässt sich in verschiedenen Schriften nachlesen, eine davon die des Abtes Gio Batta Michieli der in seinem Buch „Bacco in Friuli“, welches Ende des XVII Jahrhunderts erschienen ist, und in dem er sich folgendermassen ausgedrückt hat: „...und ich wünschte ich könnte immer nur volle Tassen des guten Pignolo trinken.“

- Anbaugbiet:* Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.
Alter der Rebstöcke: 2005.
Höhe: 203 Meter über dem Meeresspiegel.
Ausrichtung: Süden - Westen.
Boden: Sandstein eozänen Ursprungs.
Yiehform: Guyot.
Dichte der Rebstöcke: 4.700 Rebstöcke/ha.
Ertrag pro Rebstock: Ungefähr Kg. 1,50.
Art: Rot, trocken.
Rebsorten: Pignolo 100%.
Ernte: Spät, in Kisten, Traubenauslese von Hand selektioniert.
Vinifizierung: Die Trauben werden abgerebelt, gepreßt und mit den Schalen einer temperaturkontrollierten Gärung von 15 Tagen unterzogen. Durch eine sanfte Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und klarifiziert auf natürliche Weise. Der Wein bleibt für 48 Monate in halb neuen und halb aus 2° Benutzung Eichenbarriques. Folgt die Umfüllung in Stahltanks für weiteren 5 Monate und einer anschließenden 6-monatigen Flaschenlagerung.
- Alkoholgehalt:* 14,00%.
Lagerfähigkeit: Bis 15 Jahre und länger.
Organoleptische Eigenschaften: Intensives Rubinrot, wenig im Duft, fruchtig mit einem einladenden Bouquet; einem eleganten Körper und weichen Tanninen.
- Serviertemperatur:* 18-20°C.
Gastronomische Empfehlungen: Zu typischen Fleischgerichten aus der Region Friaul und zu reifen Käsesorten.

Azienda Agricola IL RONCAL

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it