



PETRUCCO

Riserva ronco del balbo



PIGNOLO | 2009

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Pignolo

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 8-10 gemme

RESA ETTARO: 15 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 36 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,64% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,10 gr/lt

pH:

3,89

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 2000 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino profondo

PROFUMO:

profumi fitti e compatti: alle iniziali note fruttate di ciliegia, amarena e mora seguono le spezie (liquirizia, cacao e tabacco).

SAPORE:

in bocca è denso e cremoso, con un tannino ben bilanciato dall'ottima struttura, il cui vigore si addolcisce con la maturazione.

ABBINAMENTI:

vino da carni grasse, cacciagione e formaggi stagionati