

PIGNOLO AMPHORA



Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve.
Vinificazione classica in rosso con macerazione molto lunga in Anfora.
Affinamento in Anfora e maturazione sui lieviti fino a luglio.

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo sentori di frutta come prugna e ciliegia e con note delicate di vaniglia e cacao. Pieno, robusto e asciutto che ricorda il profumo.
Ottimo con piatti a base di selvaggina, con carni di manzo e con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18/20°C.

Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Region: Friuli Venezia Giulia

Manual harvest of the grapes.
Classic red vinification with a long maceration in Amphora.
Aging in amphora and maturation on the lees until July.

Ruby red color with purple hues. Scent hints of fruit such as plum and cherry and with delicate notes of vanilla and chocolate. Full, robust and dry reminiscent of the scent.
Excellent with game dishes, with beef and with aged cheeses.
Serving temperature: 18/20 ° C.

VISINTINI