

Trevenezie I.G.T.
PIGNOLO

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Pignolo

ERZIEHUNGSSYSTEM „Doppio capovolto"- Reberziehung (Doppelstreckbogen), Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG Traditionelle 12-18 Tage lange Maische bei kontrollierter Temperatur (28 °C)

AUSBAU 12 Monate lang in Barrique und 6 Monate lang in der Flasche

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Mit seinem eleganten Körper und den weichen Tanninen ist er ein Wein von zurückhaltendem Charakter, der langsam entdeckt wird

SERVIEREMPFEHLUNGEN Er passt gut zu typischen Gerichten der friulanischen Küche, vor allem zu Fleischgerichten: „cjâr in padiele", Rindfleisch- Eintopf, gebratenem Kotelett

SERVIERTEMPERATUR Bei 20 °C servieren

EAN NR. 8032869490182

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. N/A

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it