



CANTARUTTI ALFIERI

PIGNOLO COLLI ORIENTALI DEL FRIULI 2008

VITIGNO: vitigno Autoctono Friulano – 100% pignolo

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

VENDEMMIA: alla fine del mese di settembre e raccolta manuale

VINIFICAZIONE: come si conviene per tutte le uve rosse, inoculando lieviti altamente selezionati, effettuando rimontaggi intervallati da délestage ed utilizzando attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici a scapito delle rese uva mosto e vasi vinari tronco conici termocondizionati qualora si presenti la necessità di raffreddare o riscaldare il mosto.

FERMENTAZIONE: la macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata che varia dai 26 ai 28°C per un periodo variabile dai 10 ai 14 giorni ottenendo così una buona estrazione del colore e mantenere una buona struttura capace di mantenersi nel tempo. Dopo la svinatura il mosto viene lasciato in tank d'acciaio affinché possa spogliarsi e far sedimentare le fecce. Segue il suo trasferimento in barriques francesi nuove da 225 litri, dove vi rimane per 48 mesi. In questo lungo periodo il vino viene attentamente seguito e svolge spontaneamente la fermentazione malo lattica permettendo così di ammorbidire i tannini caratteristici e piuttosto spigolosi di questo vitigno.

AFFINAMENTO: l'imbottigliamento avviene solamente quando il vino dimostra di avere un'elevata qualità, ma il periodo individuato è solitamente l'inizio dell'estate. Dopo l'imbottigliamento è necessario un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia (almeno 6 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: presenta colore rosso rubino brillante, inconfondibile al naso il sentore di frutti rossi del sottobosco e amarene mature. Solo leggere note tostate e percezioni tostate. Vigoroso ed energico al palato che chiude netto e pieno.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Carne, carne, carne: alla brace, arrosto, brasata, ma che sia di tagli nobili e pregiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 18°C



WINE HUNTER
AWARD 2018



AI S-VITAE GUIDE
2024



Lots of balsamic vinegar and some soy sauce on the nose of this fully mature red, but there's still some fruit on the crisp palate. The finish is dry and clean. Drink now with pecorino cheese.



Recommended Glass:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it