

CASTELLO SANTANNA



PIGNOLO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

UVE 100% Pignolo

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 0.5 ettari

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 160 m s.l.m., sud/est -sud

ANNO DI IMPIANTO 2002

DENSITA' DI PIANTAGIONE 7150 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (4 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPO circa 0,5 Kg (4grappoli)
ottenuti grazie ad un abbattimento della produzione a
fine Luglio attraverso l'eliminazione del 2° grappolo

VENDEMMIA Le uve raccolte a mano vengono poste
sui graticci dove vi rimarranno per circa 2 settimane
ad appassire in modo naturale in fruttajo.

VINIFICAZIONE le uve diraspate e pigiate, vengono
messe a fermentare in tini di rovere francese da 25q.li
per un periodo di circa 30 giorni, con frequenti fol-
lature. L'avvio della fermentazione avviene con lieviti
indigeni. Le vinacce scaricate delicatamente a mano
dai tini vengono pressate in modo soffice e il vino
ottenuto viene immesso in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO in barriques francesi (lt 225) per
un periodo minimo di 48 mesi, poi in bottiglia per
altri 12 mesi.