

# GIAVITTO DAL 1958

## PIGNOLO IGT TRE VENEZIE



**Vigneto:** Ponka del Grivò

**Località:** Faedis

**Vitigno:** Pignolo in purezza. Antico vitigno a bacca nera, coltivato già nel 1600, deve il suo nome alla particolare conformazione del grappolo a forma di pigna

**Note agronomiche:** un capo a frutto Guyot, vigneto inerbito

**NOTE DI CANTINA vendemmia:** a mano, ultima settimana di ottobre

**Vinificazione:** macerazione per 15/20 giorni con follature manuali, fermentazione tradizionale

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 500 l, segue affinamento in bottiglia

**NOTE SENSORIALI**

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** il bouquet

delicato e caratteristico, ampio ed avvolgente si articola su sentori fruttati e speziati. Vino di notevole personalità  
**Sapore:** caldo, morbido ed avvolgente dai tannini vellutati

**Abbinamenti:** si sposa con eleganza a piatti strutturati, a secondi alla brace, a brasati e a formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Gradazione alcolica:** 14,00% vol.

**Potenziale invecchiamento:** 10 anni

**Temperatura della cantina:** 10-15°C

**Bicchieri:** Calice ampio

**Formati:** 750ml

*Un apprezzato e antico vitigno autoctono a bacca nera da cui nasce un vino rosso rubino, di notevole personalità e con un grande potenziale di invecchiamento.*

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.  
Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)  
T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it