

# MYÒ



## Pignolo 2010

---

**Denominazione:**

DOC Friuli Colli Orientali

**Terreno:**

Marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini.

**Esposizione del vigneto:**

Sud/Sud-Ovest.

**Appezamento di provenienza:**

Vigneto piantato nell'anno 1989 e allevato a Guyot con una densità di 4500 ceppi per ettaro.

**Resa:**

1,20-1,50 kg per pianta ottenuti con potature severe e diradamento dei grappoli nella fase di invaiatura.

**Vendemmia:**

Effettuata a mano prima decade di ottobre 2010

**Vinificazione:**

L'uva in cassetta è stata portata velocemente in cantina, quindi pigiata, diraspata e messa a macerare per 15 giorni. Al terzo giorno sono stati tolti i vinaccioli per evitare la cessione di tannini amari. La fermentazione, condotta a temperatura controllata di 25°C, viene intervallata da 3-4 follature quotidiane.

**Affinamento:**

Dopo due travasi, necessari per la separazione del sedimento feccioso grossolano, il vino ha completato la fermentazione malolattica in barrique, di cui metà nuove e metà di secondo passaggio, dove è rimasto ad affinare e maturare dalla fine del mese di novembre 2010 per circa 24 mesi.

**Dati analitici:**

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Acidità totale: 4,9 gr/l

Estratto secco netto: 28.5 gr/l

**Note di degustazione:**

Colore rosso rubino intenso. Spiccano note di frutti rossi ma anche leggeri sentori tostati derivati dal lungo affinamento in legno. Lasciato nel bicchiere o nel decanter, il vino si apre dando spazio a sentori balsamici e speziati. In bocca è evidente una nota tannica dolce con grande struttura che prelude ad una buona capacità di evolvere e migliorare con l'invecchiamento. Vino rosso friulano longevo che migliora l'armonia e l'equilibrio dopo l'affinamento in bottiglia.



Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine  
tel. 0432.716156 - fax 0432.716292  
www.vignetimyo.it - info@vignetimyo.com