



Пиньол

...Его Величество... истинный король Фриулийских вин...

Виноградник:

- Месторасположение: Корона, провинция Гориции, Италия
- Лист карты земельной книги: 4 – 5 Корона
- N° участков земельной книги: 1388 частично
- Тип почвы: преимущественно каменистая, с большим количеством соединений железа. Подобные характеристики почвы в комплексе с ничтожным количеством органических веществ и питательных элементов, вынуждают виноградные деревья на очень умеренную вегетацию (произростание) и малую производительность, таким образом положительно влияя на концентрацию МАКРО и МИКРО компонентов – составных частей винограда и, следовательно, вина.
- Общая площадь: 1,05.82 Га
- Год посадки виноградников: 1991
- Шаг (формат) посадки: 2,70 x 0,80 м
- Количество виноградных деревьев на 1 Га: 4630
- Расположение рядов: с северозапада на юг
- Техника выращивания (культивации): односторонний ГУЙОТ (Singular GUYOT) с 4 – 5 почками (потенциальными гроздьями винограда) на 1 растении. Легкое обрезание веток в летний период для достижения оптимального соотношения между площадью поверхности листьев и количеством гроздей. Никакого химического удобрения.

Виноград:

- Разновидность: Пиньоло (Pignolo)
- Зона происхождения: I.G.T. VENEZIA GIULIA (И.Джи. Ти. Венеция Джулия)
- Корневая система: SO4 KL. 31 Op.
- Клональный отбор: Selezione Friuli Venezia Giulia
- Урожай с 1 Га: 4200 кг
- Урожай с 1 дерева: 0,900 кг

Сбор урожая: Физиологически точный, оптимизирован в зависимости от кривой созревания винограда и осуществляется исключительно вручную.

Производство: виноградные ягоды отделяются от гребней и слегка прессуются; виноградный сок или сусло вместе с кожурой поступает в цистерну; длительная «холодная» мацерация (контакт между суслом и кожурой) после чего следует первая фаза брожения (ферментации) на кожуре при контролируемой температуре (max 24 °C) в течение 30 дней; далее следует отделение сусла от виноградной кожуры путем мягкой прессовки. После чего ферментативная деятельность (вторичное брожение) продолжается еще в течение 40 дней. После окончания брожения вино «отдыхает» определенный период в цистернах из нержавеющей стали N° 316, после чего поступает в большие дубовые бочки, емкостью 2000 литров каждая, для последующего «совершенствования» (Affinamento) в течение 3 лет. Разливка по бутылкам в начале весны и последующий «отдых» вина в деревянных ящиках по 500 бутылок каждый на термокондиционированном складе. Подобная техника производства позволяет получить красное сухое вино, способное не только сохранять свои первоначальные характеристики во времени, но и бесконечно улучшать их. В данном случае, длительная мацерация (контакт сусла с кожурой), а также высокая общая кислотность вина предрасполагают вино к длительному периоду «совершенствования» в дубовых бочках и длительному хранению в бутылке.

- Содержание алкоголя: 13,38 %
- Общая кислотность: 6,31 г/л

Органолептический анализ: ПИНЬОЛ является самым древним, самым изысканным и своеобразным сортом Фриулийского происхождения. Имеет замкнутый и загадочный вкус, скромный, кажется, что стесняется себя показать. Красно-рубинового цвета; оптимальное содержание алкоголя и постоянной кислотности. Насыщено и гармонично; элегантно и полнотело, деликатно, после длительного пребывания в больших деревянных бочках его танины значительно смягчаются. Поначалу имеет сдержанный фруктовый запах, который постепенно открывается в приглашающий букет. Великолепное вино ... для истинных ценителей!

О том, что Пиньол является одним из самых старинных и самых ценных сортов Фриули, свидетельствуют многочисленных цитаты писателей античных времен. Профессор Дальмассо в одной из дегустационных заметок в 1930 году пишет: « ...ни с чем несравнимое вино... его можно определить одним словом:... Роскошь...»