



VISINTINI

Pignolo Amphora

Uve/Grapes: 100% Pignolo

Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali

Annata/Vintage: 2014

Acidità totale/Total Acidity g/l 5,1

Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 23

Zuccheri/Sugar: g/l 0,3

Grado alcolico/Alcoholic degree: 13,5% vol

Lotto/Lot: 16.216/2

Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.

Temperatura di servizio/Serving temperature 18/20° C.



NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo sentori di frutta come prugna e ciliegia e con note delicate di vaniglia e cacao. Pieno, robusto e asciutto che ricorda il profumo.

Ruby red color with purple hues. Scent hints of fruit such as plum and cherry and with delicate notes of vanilla and chocolate. Full, robust and dry reminiscent of the scent.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo con piatti a base di selvaggina, con carni di manzo e con formaggi stagionati.

Excellent with game dishes, with beef and with aged cheeses.

