



## **PIGNANERA**

### **Indicazione Geografica Tipica IGT**

**Uvaggio:** Aglianico 50% e Montepulciano 50%

**Vigneto:** le uve accuratamente selezionate, provengono dai vigneti più vecchi della nostra azienda, nel comune di Lacco Ameno, a 250 slm, a nord-ovest dell'isola. La zona si chiama "Coste", per la presenza di piccole terrazze vitate dalle quali è possibile ammirare il panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli. Le viti vengono allevate a Guyot con una densità di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a metà ottobre a miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica.

### **Vinificazione:**

Le uve raccolte vengono pigiate e il mosto lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio inox a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo circa 20 giorni il vino giovane così ottenuto viene separato dalle bucce, per continuare l'affinamento in tonneaux di rovere francese e barriques per almeno 36 mesi.

**Produzione:** 2.000 bottiglie

### **Note di degustazione e abbinamenti consigliati**

Il Pignanera mostra un colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi granati. Al naso è intenso ed elegante. Si notano aromi fruttati, speziati e balsamici, che ricordano frutti rossi di bosco, ciliegia nera, liquirizia, cacao e sentori leggermente affumicati. Di ottima struttura ed eleganza al palato, con tannini equilibrati e dal finale lungo e speziato. Ne consigliamo la decantazione per ottenere la sua massima espressione. Un rosso importante, che si abbina bene a carni grasse, selvaggina, grigliate di manzo e formaggi piccanti. Il nostro abbinamento ideale è con il brasato di manzo con riduzione di vino rosso.