



Pignacolusse 2009

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Robe grenat. Des arômes de pruneau, de confiture de griotte, de cacao et de café. Une belle structure en bouche, avec des tannins doux et une finale persistante.

Producteur	Jermann
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Appellation	IGT
Millésime	2009
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2019
Cépages	Pignolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003255
Accord mets et vins	Plats mijotés, Bœuf, Agneau



Vinification

Les grains de pignolo fermentent en fûts de chêne pendant deux à trois semaines. Le vin est ensuite élevé en petits fûts de chêne pendant 24 à 30 mois.

Histoire

Ce qui commença avec Anton Jermann il y a 130 ans, Sivio Jermann reprenait en 1971. En 40 ans Silvio Jermann a renouvelé non seulement le vin de la région Friuli mais aussi le vin Italien.

