



Pignacolusse 2009

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Color granato. Aromi di prugne secche, confettura di amarena, cacao e caffè. Al palato presenta una buona struttura con tannini morbidi e un finale lungo.

Produttore	Jermann
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Classificazione	IGT
Annata	2009
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2019
Vitigni	Pignolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003255
Adatto a	Brasati, Manzo, Agnello



Vinificazione

Le uve Pignolo fermentano in botti di rovere per due o tre settimane, trascorse le quali il vino matura per 24-30 mesi in piccole botti dello stesso legno.

Storia

Quello che iniziò con il bisnonno Anton Jermann 130 anni fa, venne ripreso da Sivio Jermann nell' anno 1971. In è riuscito in 40 anni ha rinnovare soprattutto il vino friulano ma anche il vino italiano.

