



**Scarbolo**  
FRIULI COLLI ORIENTALI

## PIGNOLO

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Può essere considerato il più nobile vitigno autoctono friulano a bacca nera. Esso produce pochi grappoli, piccoli e cilindrici, con acini rotondi, dolci, minuti e molto pruinosi; insomma un'uva di rarità e finezza come il vino che si otterrà. In passato era conosciuto e allevato nella zona collinare a sud di Cividale del Friuli, già da prima del '400. Per molto tempo fu coltivato in loco, fino ad arrivare al secondo dopoguerra, con quasi l'estinzione. Alla fine degli anni '70 è iniziato un lungo progetto, coadiuvato dai vivai di Rauscedo e dal consorzio, per riscoprire e quindi salvaguardare questo vitigno. Ora ci regala un eccellente vino da invecchiamento, in alcuni casi anche oltre i 10 anni, dal carattere grande, imponente, rustico, tipicamente friulano.

**UVE:** 100% pignolo

**VENDEMMIA:** manuale.

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce per 8 giorni, fermentazione a temperatura controllata. Pressatura soffice. Affinamento per i primi due anni in toneaux e segue un anno in botti di acciaio.

**ALLEVAMENTO:** guyot, cappuccina.

**COLORE:** rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** aroma delicato, complesso, dalle diverse tonalità: si percepiscono sentori di frutta rossa matura, arricchite da morbide sfumature di speziato, date dall'affinamento in toneaux. Il finale è balsamico con sentori di liquirizia in evidenza.

**GUSTO:** ha grande personalità e carattere. E' un vino intenso, pieno, rotondo, molto denso e avvolgente, di buona acidità. Ricorda sentori di spezie come il tabacco, amalgamate da sentori di frutta rossa surmatura. I tannini sono importanti, eleganti e fitti ma al contempo equilibrati in modo da creare una garanzia di longevità.

**ABBINAMENTI:** Un vino sicuramente da meditazione. Da il meglio con carni importanti, grasse, alla brace come fiorentine e costate. Si abbina anche alla selvaggina di grossa taglia.

**SERVIRE A:** 18°C



Azienda Agricola  
**Scarbolo**

**Cividale del Friuli**

Via Strada di Spessa, 6/1 - Tel./Fax (+39) 0432.716245  
www.scarbologergio.com - info@scarbologergio.com





## **PIGNOLO** DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

It can be considered the noblest autochthonous variety of vine with black berry. It produces few little and cylindrical bunches, with round, sweet, little and very pruinose grapes; therefore a rare and fine grape as the wine which will be produced. In the past, before 1400 it was known and cultivated in the hill zone south of Cividale del Friuli. For a long time it was cultivated in this region until the second post war period in which it risked the extinction. At the end of the '70 a long project co-operated by the nurseries of Rauscedo and the consortium has started in order to reevaluate and safeguard this variety of vine. Nowadays it produces an excellent wine for ageing, in some cases also further 10 years, with a big, majestic, rustic and typically Friulian character.

**GRAPES:** 100% Pignolo.

**GRAPE HARVEST:** manual.

**VINIFICATION:** maceration on the skins for 8 days, fermentation at controlled temperature. Soft pressing. Aging for the first two years in tonneaux and then it follows a year in steel barrels.

**TRAINING SYSTEM:** guyot, cappuccina.

**COLOUR:** intense ruby red.

**FRAGRANCE:** delicate, complex aroma with different shades: it is characterized by scents of ripe red fruit. They are enhanced by soft spicy shades caused by the aging in tonneaux. The end is balsamic with evident scents of liquorice.

**TASTE:** it has got great personality and character. It is an intense wine, complete, round, very dense and enchanting, with good acidity. It reminds spices scents, as tobacco, blended by scents of overripe red fruit. The tannins are important, elegant and dense but at the same time balanced in order to create a guarantee of longevity.

**MATCHES WITH FOODS:** it is surely a meditation wine. It gives the best of itself with broiled meat, fatty and grilled meat as Fiorentina steak and rib eye steak. It pairs well with large size game.

Serve at 18° C.

## **PIGNOLO** DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Es kann als die vortrefflichste autochthone friaulische Rebsorte mit dunkelroter Beere betrachtet werden. Sie erzugt wenig, kleine und zylindrische Trauben mit runden, süßen, kleinen Beeren mit vielem Reif; also sind sie Trauben von Seltenheit und Feinheit wie der Wein, der produziert wird. Schon vor dem fünfzehnten Jahrhundert war es in dem Hügelland südlich von Cividale del Friuli bekannt und es wurde dort auch gezogen. Für lange Zeit wurde es in diesem Ort bis zur Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg angebaut, in dem Baumschule von Rauscedo und der Genossenschaft eingeleitet, um diese Rebsorte wiederzuentdecken und zu schützen. Jetzt schenkt es uns einen ausgezeichneten alterungsfähigen Wein, auf manchen Fällen über 10 Jahre. Er hat einen großen, imposanten und ländlichen Charakter und er ist typisch friaulisch.

**TRAUBEN:** 100% Pignolo.

**WEINLESE:** manuell.

**WEINHERSTELLUNG:** Aufweichen auf den Schalen für 8 Tage, Gärung durch kontrolliert Temperatur. Leichtes Pressen. Verfeinerung für die erste zwei Jahre in Tonneaux und folgt ein Jahr in Stahlfässer.

**WEINANBAUN:** Guyot, Kapuziner-Art.

**FARBE:** intensives Rubinrot.

**DUFT:** Sein Aroma ist delikater und komplex und hat verschiedene Töne. Man nimmt Gefühle vom rotem reifem Obst mit weichen würzigen Nuancen wahr, die von Verfeinerung in Tonneaux gegeben werden. Das Ende ist balsamisch mit sichtlichen Gefühlen von Lakritz.

**GESCHMACK:** er hat großen Charakter und Persönlichkeit. Dieser Wein ist intensiv, vollmundig, rund, sehr dicht und einhüllend und hat eine gute Säure. Es erinnert an Gefühle von Gewürzen wie Tabak, die sich mit Gefühlen von rotem überreifem Obst vermischen. Die Tannine sind wichtig, elegant und dicht aber gleichzeitig sind sie ausgeglichen, sodass man eine Garantie von Langlebigkeit schafft.

**SERVIERVORSCHLAG:** es ist sicherlich ein "Meditationswein". Es ist ausgezeichnet mit großem und fettem Fleisch, Fleisch von Holzkohlengrill wie Florentiner Rumpsteak und Rumpsteaks. Es passt zu Hochwild.

Bei 18° servieren.