



# ca'tullio

## VINI ROSSI



### **PIGNOLO - CA' TULLIO** D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

**L'uva:** Pignolo

**La vinificazione:** tradizionale "in rosso", con circa quindici giorni di macerazione. La fermentazione avviene in acciaio con periodici rimontaggi giornalieri e délestage. Successivamente si travasa in barriques dove completa la fermentazione alcolica e compie la fermentazione malolattica, a cui segue un lungo periodo di affinamento in legno.

**Il vino:** colore rosso rubino intenso, dal profumo di frutti di bosco, armonicamente arricchito da dolci sfumature speziate. Pieno al palato e di grande personalità.

**L'abbinamento:** Ottimo con tutte le carni rosse e con i formaggi stagionati, va servito alla temperatura di 18-20°C.