



PIGNOL

(Pignolo)

... Sua eccellenza... l'antico nobile friulano...

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) – GORIZIA

- FOGLIO DI MAPPA: 4 – 5 - Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1388 (parziale)
- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto – produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICIE TOTALE: 1.05.82 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1991
- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.
- CEPPI AD ETTARO: 4630
- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati NORD - OVEST / SUD
- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT unilaterale (con 4 – 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

UVA:

- VARIETÀ: PIGNOLO
- ZONA DOC: Indicazione Geografica Tipica VENEZIA GIULIA
- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.
- SELEZIONE CLONALE: Selezione Friuli Venezia Giulia
- RESA PER ETTARO: kg 4200
- RESA PER CEPPO: kg 0,900

VENDEMMIA: giusta fisiologicamente, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: ammostatura delle uve, esclusivamente di monovitigno con diraspapigiatura soffice, lunga macerazione con fermentazione principale su bucce per 30 giorni, a temperatura controllata (max 24°C), mediante termocondizionamento continuo, seguente svinatura e proseguo dell'attività fermentativa secondaria per ulteriori 40 giorni. Vinificazione in recipienti di acciaio inox 316 e successivo affinamento per almeno 3 anni in botti di rovere. Messo in bottiglia a fine primavera, in cassettoni di rovere da 500 bottiglie e posto in magazzino termocondizionato per il successivo affinamento di circa 15 mesi.

- Questa lavorazione consente l'ottenimento di un rosso da lunghissimo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione abbinata all'elevata acidità fissa predispongono il vino ad una lunga sosta per l'affinamento.
- Alcol svolto: 13,38% vol.
- Acidità totale: 6,31 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Il Pignolo, come la vite, è un vino tutto particolare. Contenuto e misterioso nel gusto, timido quasi esitasse a farsi scoprire. Colore rosso rubino, però vivace e affascinante. Buona alcolicità e acidità fissa. Sapido, armonico. Elegante di corpo, delicato e morbido in tannicità. Profumo vinoso, fruttato, riservato, che si apre con un bouquet invitante. Un grande vino tutto da scoprire.

 **BRESSAN** *Mastri vinai*

CENNI STORICI: Di tutta l'antica viticoltura, il PIGNOLO (in friulano "PIGNUL" o "PIGNOL") è certamente il vitigno – autoctono del Friuli Venezia Giulia più prestigioso e raffinato. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato, lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio Batta Michieli che nel suo ditirambo "Bacco in Friuli", pubblicato nel finire del XVII secolo, così si esprimeva:

“Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Berzamino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre essere solo
nel ber a tazze piene il buon Pignolo”.

Nel suo "ATLANTE AMPELOGRAFICO", G. POGGI lo definisce:

“Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura colturale riesce ad imprimere un maggior vigore. Se mi fosse lecito esprimermi in tal modo la definirei una varietà al limite della sua potenzialità vitale. Diffuso qua e là con sparuti ceppi, franchi di piede, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche Friulane, dove dà un prodotto eccellente, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili.

Ricordo che all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono, dell'amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del PIGNOLO e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumeri foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più e non è nemmeno il vecchio ceppo di Pignolo.

Ne tolsi allora delle mazze, le innestai nel Vigneto Ampelografico, ne segui lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati. La "stoffa" vi è certamente nel prodotto che è sempre di ottima alcolicità e acidità, di profumo gradevole e caratteristico, resistente all'invecchiamento.

Il vitigno è però sensibilissimo, ma tuttavia una reintroduzione nelle migliori aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico e per il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili e certamente superiori”.

Il POGGI continua dicendo: “Ed a proposito del vino ho sempre presente una annotazione fatta dal Prof. Dalmasso in una scheda di degustazione del Pignolo prodotto nel 1930 che diceva: “Tipo singolare di vino: di Lusso”.