



ELDORO – Pignolo Doc Cof

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: Eldoro situato in Località Dolegnano nel Comune di San Giovanni al Natisone

Tipo di terreno: argilloso

Vitigno: Pignolo, vitigno autoctono friulano

Ceppi per ettaro: 7100

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata a fine settembre primi di ottobre, interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 24°C per quindici giorni sulle bucce.

Seguono quindici mesi di maturazione in legno alla temperatura costante di 18°C. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino vivace, ha profumo vinoso, fruttato, riservato, con tracce di amarena, more e note speziate. Al palato è armonico e presenta tannini morbidi ed una buona acidità che prelude ad una grande longevità.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: piatti di carni arrosto, in particolare maiale, agnello, capra e cacciagione.

Longevità: 10-15 anni.

Temperatura di servizio: 17-18°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":
Vendemmia 2006



Eldoro è dedicato da Tonino e Valneo Livon ai genitori Elda e Dorino, fondatori dell'Azienda familiare, in occasione delle Nozze d'Oro. Il nome racchiude le loro iniziali, suggerendo al tempo stesso qualche cosa di prezioso.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



ELDORO – Pignolo Doc Cof

