



Villa  
*Rubini*  
VITICOLTORE IN SPESA DAL 1814

VILLA RUBINI  
**PIGNOLO**

Friuli Colli Orientali DOC 2019



ITALIE - Frioul

**Ce qui le définit...**



Elégant

Complexe

Charpenté

Gourmand

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 15%



**Ses secrets de fabrication...**

Issue de la région du Frioul en Italie, ce vin est produit par Villa Rubini, domaine familial en BIO et Biodynamie, qui s'attache à faire découvrir la singularité que peuvent exprimer son terroir et ses cépages autochtones. Après macération pendant 10 jours et fermentation à température contrôlée, ce vin est élevé pendant 4 ans en barriques, puis 6 mois en cuve de ciment, ce qui lui confère structure, complexité aromatique et une finale incroyablement persistante.



**Cépage :** 100% Pignolo

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
> 10 ans

T° de Service :  
16-20°C

Ouvrir et aérer  
au moins 1h  
avant  
dégustation



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery