

Rosso DOC

Colli Orientali del Friuli

VENDEMMIA 2013

NOTE ORGANOLETTICHE:

Couvee' rosso secco, profumo intenso fruttato con sentore di amarena e liquirizia. Di colore rosso rubino leggermente granato, alcolico, di corpo robusto, gusto persistente, morbido e vellutato dopo un giusto invecchiamento (almeno due anni).

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da carni forti e grasse, grigliate di maiale, agnello in umido o capretto arrosto. Servire a temperatura ambiente dopo 10-15 minuti di ossigenazione.

DATI ANALITICI (certificato CCIAA):

Alcol svolto effettivo: 13.9 % vol
Acidità totale: 5.4 g/l
Zuccheri riduttori 2.5 g/l



NOTIZIE VITIVINICOLE

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal P. R.

SUPERFICIE: varie in collina (terreno di argilla e marna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e doppio capovolto con densità di 3800 ceppi/ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve, estremamente mature, vengono diraspate e messe in botti speciali per la macerazione che dura 10-12 giorni, durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Conclusa gran parte della fermentazione alcolica, si procede alla svinatura e pressatura. Il vino ottenuto viene posto, per un breve periodo, in vasche di acciaio più piccole, per la decantazione delle parti solide, quindi passato poi in barrique per un anno. Qui avvengono tutti i processi naturali di affinamento necessari a rendere grande questo vino, che dopo l'imbottigliamento, ed un ulteriore giusto riposo, potrà essere gustato in tutta la sua pienezza.