

Dal colore rosso rubino intenso, brillante, tendente al violaceo. Aroma intenso, di frutta rossa affiancata a cuoio; cenni balsamici e di noce.



Origine:
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
Selezione di uve di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso

Sistema di allevamento:
Sylvoz, Cappuccina e diradamento in pre-invaiaura

Terreno:
Media collina di origine mista di ponca, sassi e limo di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
Prima decade di Ottobre

Vinificazione:
Uve raccolte a perfetta maturazione e vinificate separatamente. L'assemblaggio viene effettuato dopo la fermentazione malolattica. Matura almeno 12 mesi in barrique e tonneau di rovere e quindi l'imbottigliamento. Riposa 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Sensi:
Colore: rosso rubino intenso, brillante e tendente al violaceo
Profumo: nette sensazioni di frutti rossi uniti a tenue note erbacee e cuoio, cenni balsamici e sensazioni speziate
Sapore: gusto pieno e rotondo con tannini eleganti, densi e morbidi. Lungo finale ricco di aromaticità con notevole equilibrio

Abbinamenti:
Ottimo con le carni, siano esse alla griglia o brasati. Da provare su un tagliere di formaggi stagionati e salumi. Indicato per grandi sfide, ma perfetto anche come vino da meditazione.
Temperatura di servizio +18°

