



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

I.G.T.



Rosato I.G.T.

UVE: Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura, il pigiato rimane in macerazione per due ore, il mosto viene travasato e si aggiungono i lieviti per avviare la fermentazione che dura circa dieci giorni. Il vino rimane sulle proprie fecce fini per almeno cinque mesi.

AFFINAMENTO: stoccaggio del vino in cantina a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: rosa cerasuolo

PROFUMO: al naso inizialmente sentori fini e delicati di lampone, di ciliegia e di fragoline, che diventano presto schietti e piacevoli profumi di anguria, di melograno e di arancia sanguinella. Il bouquet floreale è ricco e gradevole: Ciclamino, Peonia, Geranio e Lillà. Il sentore leggermente piccante di pepe rosa si unisce a una sensazione di tenue e fragrante dolcezza. Profumi di erbe aromatiche, di timo e di menta, e soffuso odore di mineralità iodata che inebria e conquista.

SAPORE: il sorso è accattivante ed evidenzia vibranti note di acidità e sapidità subito equilibrate da una giusta vena morbida e minerale. Lunga la persistenza, buona la struttura, gradevole il ritorno fruttato, fantastica la sensazione di freschezza e vitalità che permane e gratifica il palato.

ABBINAMENTO: consigliamo di accompagnarlo con minestre di stagione, carni bianche, bolliti e piatti a base di pesce, anche crudo.

SERVIZIO: alla temperatura da +11° a +12° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ideale consumato fresco, ben conservato aumenta di personalità e può durare 2-3 anni.