



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Densità: 4500 piante per ettaro



Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale a metà ottobre

Vinificazione: Lunga Macerazione ad una temperatura controllata. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi e delestage per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione in botti di acciaio inox. Alla svinatura il vino viene posto a maturare in tonneau da 500 Lt di secondo passaggio, per un periodo di circa 12-24 mesi a seconda delle annate, e affina in acciaio inox fino all'imbottigliamento.



Colore: Rosso rubino, con sfumature violacee.

Note olfattive e gustative : Al naso è molto complesso e caratteristico con sentori di pepe verde e di piccoli frutti rossi. In bocca è ampio e persistente.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 17-18 °C.

Abbinamenti : Se invecchiato è perfetto con carni alla brace, selvaggina o formaggi stagionati.



Production Area:

Friuli Colli Orientali

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual picking in crates

Vinification:

Long maceration in a controlled temperature. In this phase many replacements and delestages are carried out to facilitate the extraction of coloring substances and tannins. Fermentation in stainless steel barrels. When the wine is drawn off, the wine is matured in 500 liter tonneaux of second passage, for a period of about 12-24 months depending on the year, and it is refined in stainless steel until bottling.

Color:

Ruby-red with purple hues.

Olfactory and gustatory notes:

The scent is very complex and it features hints of green pepper and small red fruits. Inside the mouth, it is ample and persistent.

Service temperature :

Serve preferably at 17-18 °C

Pairings:

If aged, it is perfect with grilled meats, game or aged cheeses.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Anbausystem:

Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Lange Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur. In dieser Phase werden viele Umwälzungen und Délestagen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung in Edelstahlfässern. Beim Abstich des Mostes wird der Wein für etwa 12-24 Monate, je nach Jahrgang, zum Reifen in 500 l Tonneaux zum Ausbau gegeben und in Edelstahl bis zur Abfüllung verfeinert.

Farbe:

Rubinrot, mit violetten Nuancen.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase ist er sehr komplex und charakteristisch mit Aromen von Pfeffer und kleinen roten Früchten. Im Mund ist er ausgedehnt, anhaltend.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 17-18 °C servieren.

Serviervorschläge:

Wenn gereift, passt er hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild oder reifem Käse.

