



Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Terreno: Marnoso-arenaceo



Sistema di Allevamento: Guyot

Densità : 4500 piante/ha

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione ad una temperatura max di 25°C. In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio inox.



Colore: Vino dal colore rosso violaceo, brillante, vivace.

Note olfattive e gustative : Al naso è molto intenso e leggermente erbaceo, in bocca è corposo e morbido.



Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 18 °C.

Abbinamenti : Si sposa perfettamente con tutte le carni rosse e con formaggi di media-stagionatura.

Production area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Cultivation system:

Guyot

Density:

4500 plants/ha

Harvest:

Manual

Vinification:

Long maceration at a maximum temperature of 25°C. In this phase many replacements are carried out to facilitate the extraction of coloring substances and tannins. Fermentation and aging in stainless steel barrels.

Color:

Violet red, bright and lively wine.

Olfactory and gustatory notes:

The scent is very intense and slightly herbaceous, inside the mouth, it is full-bodied and soft.

Serving temperature:

Serve preferably at 18 °C

Serving suggestions:

It goes perfectly with all red meats and medium-aged cheeses.

**Produktionsgebiet:**

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig und sandig

Anbausystem:

Guyot

Density:

4500 Pflanzen/ha

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Mazeration bei einer Temperatur von max. 25°C. In dieser Phase werden viele Umwälzungen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung und Veredelung in Edelstahlfässern.

Farbe:

Wein von violettroter Farbe, brillant, lebhaft.

Geruchs- und Geschmacksnoten:

In der Nase sehr intensiv und leicht krautig, im Mund ist er vollmundig und weich.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 18 °C servieren.

Serviervorschläge:

Er passt perfekt zu allen roten Fleischsorten und zu mittelreifen Käsesorten.

