

# Rosso del gelso

## Doc Friuli Colli Orientali



<b>Tipo di vino:</b>	Rosso secco
<b>Varietà delle uve:</b>	Pignolo e Refosco
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte a mano nella prima decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno vengono raccolte rigorosamente a mano. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneau di rovere da 5 hl per circa 18 mesi per poi essere imbottigliato la prima decade del mese di settembre.
<b>Acidità:</b>	6.0 g/l
<b>Alcool:</b>	14,0 % in volume
<b>Colore:</b>	Di colore rosso intenso.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Delicatissimo, con profumi e sapori tenui in un estesa gamma di sensazioni.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.
<b>Abbinamenti:</b>	È un vino che si presta a carni rosse, arrostiti, carni bianche, ottimo con pollame e formaggi.