

Rosso del gelso

Doc Friuli Colli Orientali



Tipo di vino:	Rosso secco
Varietà delle uve:	Pignolo e Refosco
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte a mano nella prima decade di ottobre.
Vinificazione:	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.
Acidità:	6.0 g/l
Alcool:	14,0 % in volume
Colore:	Di colore rosso intenso.
Note olfattive e gustative:	Delicatissimo, con profumi e sapori tenui in un estesa gamma di sensazioni.
Temperatura di servizio:	Servire preferibilmente a 18 - 20 °C.
Abbinamenti:	È un vino che si presta a carni rosse, arrostiti, carni bianche, ottimo con pollame e formaggi.