

# Blason wines

## BRUMA ROSSO

**Classificazione:**  
DOC Friuli Isonzo

**Varietà:**  
70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

**Sistema di allevamento:**  
Guyot

**Terreno:**  
calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

**Epoca di vendemmia:**  
prima decade di ottobre

**Metodo di raccolta:**  
manuale

**Vinificazione:**  
diraspatura e macerazione in barrique aperte per 10 giorni a temperatura di 26°C con brevi e frequenti follature manuali

**Affinamento:**  
18 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia

**Vino e accostamenti:**  
intenso, di frutta rossa affiancata a cuoio, cioccolato, caffè tostato, con un finale balsamico, in bocca sensazioni concentrate; pieno e caldo; formaggi saporiti, cacciagione, brasati.

