

# Blason wines

RED – ROSSO

**Classificazione:**  
IGT VENEZIA GIULIA

**Varietà:**  
selezione di uve Merlot e Cabernet

**Sistema di allevamento:**  
Guyot

**Terreno:**  
ghiaia alluvionale altamente ferrettizzato

**Epoca di vendemmia:**  
fine settembre

**Metodo di raccolta:**  
meccanica

**Vinificazione:**  
Diraspatura e successiva macerazione per 4-5 giorni ad una temperatura di 26-28°C; rimontaggi frequenti ma di breve durata in modo da ottenere un vino fresco fruttato e armonico.

**Vino e accostamenti:**  
bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo, ha gusto gradevole, morbido, di corpo, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo, è indicato con piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato a formaggi semistagionati locali.

