

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.

