

IL NOSTRO VINO ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %



VITIGNO

Uvaggio rosso friulano

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



IL TERRITORIO

Dalle grave del Friuli alla costa, le nostre uve hanno una duplice origine che conferisce loro un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Le grave, terreni ciottolosi di antichissima origine alluvionale, conferiscono sapidità ed eleganza ai profumi mentre i venti marittimi donano freschezza a questi vini da pronta beva. Un territorio di storica coltivazione, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto piacevole e di qualità.

VINIFICAZIONE

La nostra personale interpretazione derivante da un uvaggio dei tipici vitigni friulani. Le nostre uve svolgono una macerazione di 15-20 giorni e poi, dopo la fermentazione alcolica, affinano in grandi vasche di acciaio per circa 6 mesi mantenendo una temperatura costante. Questo ci permette di controllarne l'evoluzione ed estrarre i profumi che caratterizzano il nostro bag in tube.

DEGUSTAZIONE

Dall'aspetto vivo, di un rosso intenso. Al naso è un'esplosione di chiari sentori di fiori viola e asprigni frutti rossi che ritroviamo piacevolmente al palato e persistono in una piacevole degustazione.

ABBINAMENTI

Un vino quotidiano e adatto a tutto pasto, da abbinare a primi piatti ripieni o ad una grigliata di carne.

