

Ròi



Ròi è una parola friulana che significa "ruscello". Il vino che ne porta il nome è il frutto delle selezioni più nobili di Merlot e Cabernet che solo nelle annate migliori vengono vinificate per fondersi poi in un tutt'uno, dove potenza ed eleganza vanno di pari passo.

Colore: rosso rubino intenso e impenetrabile.

Profumo: elegante, ricco, continuo e armonico, con evidenti note di marasca, ma anche di aromi più evoluti come la liquirizia, le spezie, il tabacco.

Gusto: secco, ampio e di ottima struttura, con netta corrispondenza naso-palato, molto persistente.

Uve: 80% merlot, 20% cabernet.

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Vigneti: inerbiti di età media attorno ai 20-25 anni, con esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Primo anno di produzione: 1984.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Epoca di vendemmia: fine settembre, metà ottobre.

Modalità di raccolta: a mano, in cassette, con selezione dei grappoli.

La raccolta: avviene in due, tre passaggi per cogliere solo i frutti perfettamente maturi.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 25 giorni, con diversi rimontaggi a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C, che si protrae anche dopo il termine della fermentazione alcolica, al fine di migliorare l'integrazione dei polifenoli estratti ed aiutare lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Affinamento: alla svinatura viene messo in barrique dove resta a maturare per 12-15 mesi. Un lungo periodo di affinamento in bottiglia (non meno di 2 anni) precede la vendita.



Servire a 18° C
in calice ampio.



Selvaggina, arrosti di carni rosse, piatti
a base di funghi. Formaggi stagionati.



Produzione annua:
2.000 bott. da 0,75 l ca.
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.