

Tazzelenghe



Il Tazzelenghe nasce tannico e di elevata acidità tanto da guadagnarsi l'appellativo di "Tace-lenghe", ossia taglia-lingua in friulano. Ma, pur essendo sgraziato e duro alla nascita, si ammorbidisce e si ingentilisce con un prolungato affinamento, assumendo dopo qualche anno una nettissima personalità. Vino che premia, oltre le aspettative, chi sa attendere!

Colore: rosso intenso con sfumature viola.

Profumo: ampio, piacevole, con richiami a cioccolato, tabacco e confettura di ciliegie.

Gusto: secco, avvolgente e dal tannino deciso, ma rotondo.

Vitigno: tazzelenghe 100% (autoctono).

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

Giacitura: vigneto situato a 90 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1983 / 2006.

Primo anno di produzione: 1990.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ettaro.

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

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C.

Affinamento: in barrique nuove di rovere per 12 mesi, poi in bottiglia per 2 anni e mezzo.



Servire a 18° C
in calice ben ampio.



Arrosti di carni rosse, selvaggina,
maiale, agnello e funghi.



Produzione annua:
4.000 / 5.000 bott. da 0,75 l ca.
200 / 250 bott. Magnum da 1,5 l ca.