

RÒI RISERVA

ROSSO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



VITIGNO

Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso e Schioppettino
Vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 5.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15/20 giorni, ogni vitigno viene vinificato separatamente, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura ogni singola varietà affina per 24/30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese dove svolgono la malolattica, segue l'assemblaggio del blend ed un successivo affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo intenso ed accattivante, deciso e avvolgente, con richiami di frutta a bacca rossa e nera fusi ad aromi terziari più evoluti. Al gusto è secco, ampio e di ottima struttura, precisa corrispondenza gusto olfattiva, armonico e di lunga persistenza.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Ròi Riserva [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI

