

TAZZELENNGHE RISERVA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



VITIGNO

Tazzelenghe – *autoctono*

Pochissimi ettari vitati in tutta la regione, vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 4.000 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 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.

L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere francese per 24/30 mesi ed un successivo affinamento in bottiglia per almeno 48 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo intenso e ampio, piacevole, frutti neri e ciliegie in confettura, note speziate con richiami a cioccolato, tabacco e sottobosco. Il sorso è secco e fresco, avvolgente e dal tannino deciso che prolunga il gusto per un finale interminabile. Vino dalla vita molto lunga.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

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

ABBINAMENTI

