



LE SELEZIONI

ROSSORÈ

DOC
Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino, Merlot
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	raccolta a mano in cassette di massimo di 12 kg, al raggiungimento della Maturazione ottimale e tendenzialmente nel mese
Vinificazione	di ottobre la vinificazione avviene separatamente per le due uve, la fermentazione primaria e secondaria (malolattica) avvengono sulle bucce per entrambi per 15/20 giorni in vasche di cemento e tini troncoconici da 2.600 lt
Affinamento	lo Schioppettino viene affinato per 18 mesi in tonneaux mentre il Merlot lo è per 18 mesi in barrique. L'assemblaggio crea un unico vino che una volta imbottigliato viene affinato per non meno di 24 mesi in bottiglia.
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	mirtilli e piccoli frutti rossi e neri, nocciole, sentore balsamico
Gusto	grande corrispondenza tra naso e bocca, frutti rossi e neri (lampone), vino di elegante complessità, finale di lunga persistenza
Longevità	10/15 anni e oltre
Abbinamento	carne alla griglia e presentazioni di carne in genere (stinco, ossobuco, costicine, cotechino)
Temperatura di servizio	18/20 °C

