



Ros di Muri

Igt Trevenezie



UVE

Merlot - Cabernet Sauvignon - Refosco P.R.



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta mediamente in 2 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Le tre varietà di uva vengono vendemmiate separatamente in base al raggiungimento della loro maturità fenolica. Alla pigiatura soffice segue una macerazione di circa 15 giorni, dopo la svinatura la fermentazione alcolica e malolattica si completano in recipienti di acciaio. In autunno le tre basi ottenute vengono assemblate e poste a maturare in tonneau di rovere francese per un periodo di 18 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'uscita in commercio.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ *

14,00 % vol. - 5,00 g/L

* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosso rubino profondo. Sentori di amarena, ciliegia croccante e spezie fini. Al palato si rivela vino di carattere, in cui spiccano note mature di cuoio e cacao. Generoso e vellutato, complesso e territoriale.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Va accostato a carni importanti, cotte alla brace o arrostiti, cacciagione o formaggi stagionati a pasta dura. Si consiglia di servire il vino a 18/20° C in un calice ampio e sottile.



DIMORA IN CANTINA

10 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 litri