



## Sariz

*I.g.t. Venezia Giulia*

UVE:	Pinot nero- Refosco- Merlot- Cab.Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli
ALTITUDINE:	90-120 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Marna
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot - Doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	13 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°-20°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	8-10 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi.

### SCHEDA TECNICA

Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa ad una temperatura di 24-25° con quotidiane operazioni di rimontaggio. Dopo la svinatura, il vino rimane sulle fecce fini fino a primavera. Successivamente il vino viene messo a riposare in barriques per almeno due anni.

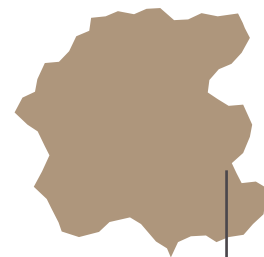
### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso porpora con riflessi granati. Al naso si percepiscono note di frutti di bosco, ciliegia e spezie. In bocca è robusto e ricco di tannini nobili gradevolmente in armonia.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrostiti di carne e selvaggine nobili, sposa bene le grigliate e formaggi ben stagionati.

Sariz



Cantina Ca' Ronasca (Go)

