



## SARIZ ROSSO



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI</b>
<b>UVE</b>	<b>BLEND DI UVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, PINOT NERO, MERLOT E CABERNET</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vecchi vigneti aziendali disposti a girapoggio; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneto di oltre 30 anni con forma di allevamento Sylvoz</i>
<b>RESA</b>	7.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Dopo la svinatura, il vino rimane sulle fecce fini fino a primavera, svolge la fermentazione malolattica ed è sottoposto a periodiche operazioni di batonage. In primavera una parte viene messo a riposare in barriques, l'altra in botti, entrambi di rovere francese, per un anno intero. Solo otto mesi dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore rosso rubino intenso, regala un ricco bouquet con note di frutti di bosco, ciliegia, cioccolato e vaniglia; il sorso è morbido, pieno, equilibrato e persistente</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Si accompagna a formaggi stagionati, carni alla griglia, selvaggina e cacciagione</i>