

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC VA' PENSIERO



Classificazione: Friuli Colli Orientali D.O.C.

Epoca di raccolta: alla maturazione delle singole varietà.

Macerazione: a seconda della singola varietà. La fermentazione malolattica: avviene dopo aver unito le tre varietà in botti di rovere francese.

Elevazione: in barriques e tonneaux per 15-18 mesi.

Imbottigliamento: giugno/luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per 12 mesi prima di essere commercializzato.

Alcool (% vol.): 13,8

Zuccheri (g/l): 2,0 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,3

Note di degustazione: Di colore rosso intenso con riflessi violacei. Sentori vivaci di frutti di bosco, prugne e cioccolato amaro lasciano spazio ad intensi profumi evoluti. La continuità con il gusto è garantita dalla morbidezza di un rosso di buon corpo, asciutto e vinoso.

Accostamenti gastronomici: a tavola corona portate di carni rosse in tegame, in particolare selvaggina o grigliate, ma è buon compagno per l'intero pranzo. **Mescita:** 17 - 18 gradi in calici ampi dopo un'adeguata ossigenazione.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 12 anni.

Note: Il Rosso Va Pensiero: unisce ai metodi tradizionali di produzione la personalità ed il carattere di un vino creato e curato nei particolari. La scelta delle uve, il metodo di raccolta differenziata, la vinificazione supportata dalle botti di rovere e barriques, il tempo di maturazione e l'affinamento in bottiglia permettono la creazione di un rosso di classe che porta in sé la generosità dei Colli Orientali del Friuli.