

VENEZIA GIULIA IGP EPOCA ROSSO



Denominazione: Venezia Giulia Igp Epoca Rosso

Tipologia: rosso secco

Varietà: Refosco dal p.r. 50% e Merlot 50%

Area di produzione: IGP Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1990

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 60 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: ottobre, raccolta manuale

Produzione: solo nelle annate in cui le uve raggiungono maturazioni equilibrate.

Vinificazione: trasporto celere dell'uva in cantina. Diraspa pigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per 13-15 giorni a 25-30°C in botti in cemento con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere ed affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici e abbinamenti: uvaggio di uve perfettamente mature di refosco e merlot. Profumo vinoso di spezie e vaniglia. Gusto ampio e persistente, colore rosso intenso.

Ideale con carni e formaggi.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Gradazione alcolica: 14% Vol.