



Rosso

Zona di produzione

Rosso "La Selva Planizia" è vino prodotto con uve Merlot e Cabernet Franc che provengono dalla zona DOC "Friuli Annia". In questa piccola, ma interessante zona DOC i terreni alluvionali, profondi e ricchi di sali sono estremamente vocati alla viticoltura. I vigneti, presentano sia viti di recente impianto, allevate a guyot, che viti ultra trentennali allevate a sylvoz, con esposizione nord-sud.

Vinificazione

La vendemmia si effettua in due momenti distinti: un primo passaggio a maturazione fisiologica della bacca raccogliendo circa il 50% delle uve. Il secondo passaggio a distanza di alcuni giorni in sovrammaturazione. La vinificazione delle due partite avviene separatamente e con metodologie diverse, poi a fine fermentazione viene fatto un blend che mira ad ottenere un vino equilibrato e potente.

Il vino matura per dodici mesi, suddiviso per una parte in botti di acciaio e per un'altra in botti grandi di legno.

Note Organolettiche

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto si percepiscono sentori fruttati intensi su fondo gradevole di spezie, in bocca è caldo e dotato di buona morbidezza con tannini dolci che chiudono su sensazioni di mora e note speziate di tabacco.

Note per la Degustazione

Si consiglia una temperatura di 18° C. È un vino, nella sua immediatezza, complesso e la sua ricchezza in estratto secco non permettono una immediata esplosione di profumi ed aromi, quindi ha bisogno di ossigenarsi per esprimere tutta la sua fragranza e persistenza.

Bottiglie prodotte

Dal nostro vigneto nel 2007 si sono prodotte 10.000 bottiglie da 0,75 lt.

Chiusura

Tappo OENEO Bouchage di sughero tecnologico trattato contro TCA (trichloroanisolo) con CO2 super critica.

Tit. Alc. vol %:	13 %
Estratto secco:	28,0 g/l
Anidride solforosa totale:	81,0 mg/l
Acidità tot. in acidi tartarici:	4,56 g/l
Zuccheri riduttori:	2,54 g/l