



RONC DI BIANCA

ROSAZZO

MERLOT

Vitigno

Merlot

Gradazione alcolica

13% vol.

Denominazione

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Terreno

Marna eocenica, argilla

Sesto d'impianto

Guyot

Epoca di vendemmia

Il periodo di vendemmia varia in funzione del raggiungimento di una maturazione ottimale delle uve, normalmente verso la fine di settembre.

Modalità di raccolta

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo aver diraspato e pigiato le uve, viene effettuata una macerazione di 10-15 giorni all'interno di appositi tini durante la quale vengono eseguite varie follature giornaliere, manuali, in modo da permettere alle bucce la cessione del colore, dei tannini e di tutte le componenti necessarie che esse contengono.

Affinamento

A fine di tale periodo e a fermentazione alcolica ormai quasi terminata, il vino viene travasato in botti di rovere francese da 500 litri, usati, dove completa la fermentazione alcolica e svolge la malolattica. Dopo una maturazione di 6-7 mesi in legno, il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox in modo da effettuare l'assemblaggio delle varie botti e subito dopo imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante leggermente erbaceo, che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Se invecchiato il bouquet si arricchisce di note speziate. Gusto secco, strutturato, sapido.

Abbinamenti

Vino indicato per piatti di carne bianca e rossa, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

Da servire in calici ampi ad una temperatura di 18-20°C

AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308