



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



ROSSO "MADRETERRA"

DOC FRIULI

Vitigni

Merlot e Refosco dal peduncolo rosso



Colore:

Rosso intenso con riflessi violacei.



Profumo:

Frutta rossa matura, note di ribes nero, more. Leggermente speziato.



Gusto:

Morbido, elegante, fresco. Sentori di mora e mirtillo.

Descrizione: Merlot: grappolo medio-grande con acini rotondi. Refosco: grappolo grande, piramidale con acini medi e tondi.

Sistema di allevamento: per entrambe le varietà viene utilizzato il Sylvoz con potatura medio-corta.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: molto simile sia per il Merlot che per il Refosco, le cui uve vengono vendemmiate fra la fine di Settembre e l'inizio di Ottobre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene macerata per una notte a basse temperature per estrarre delle buccie le sostanze polifenoliche responsabili del colore e dei profumi. La fermentazione avviene a temperatura controllata fino alla svinatura.

Affinamento: affinamento di sei mesi in contenitori di acciaio inox.

Abbinamento: tortellini versiliesi, spaghetti con i nicchi, risotto con seppie e bietole, antipasti all'italiana, prosciutti, salumi e formaggi, gnocchi e pastasciutte.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



Cormons

CANTINA PRODUTTORI