

I CLASSICI



RIBOLLA NERA

DELLE MARASCHE
DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 8/10 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: 200 - 250 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino (detto anche
Ribolla nera o Pokalza)

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette
max 12 kg durante la prima
o seconda settimana di ottobre

Vinificazione: diraspato e pigiato,
in vasche di cemento termo
condizionate; con fermentazione a
temperatura controllata per 10/15 gg.

Affinamento: in vasche di cemento
per 8 mesi

Colore: rosso rubino

Aroma: intenso di bacche rosse,
accenni di pepe e note
di prugna rossa

Gusto: vino rosso secco,
di media struttura, fresco con
sensazioni speziate. Tannini morbidi
e non invadenti di grande
piacevolezza e buona persistenza
aromatica

Longevità: 5/6 anni

Abbinamenti: carpacci di carne,
carni bianche, arrosto di maiale,
salumi, formaggi a media
stagionatura

Temperatura di servizio: 14/16 ° C