

## LE SELEZIONI



### ROSSORE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

**Formato bottiglia (ml):** 750

**Zona Doc:** Colli Orientali del Friuli

**Età dei vigneti:** 12/14 anni

**Esposizione dei vigneti:** collinare  
Sud/Est

**Terreno:** ponca ( marna eocenica)

**Altitudine:** da 250 a 350 mt s.l.m.

**Uve:** Schioppettino, Merlot

**Forma di allevamento:** Guyot  
monolaterale

**Densità:** 5.000 piante/ha

**Vendemmia:** manuale su cassette  
max 12 kg nel mese di ottobre

**Vinificazione:** separatamente in  
vasche di cemento (Schioppettino)  
e tinelli da 5 quintali (Merlot) con  
malolattica sulle bucce per entrambi

**Affinamento:** lo Schioppettino viene  
affinato per 18 mesi in tonneaux,

il Merlot viene affinato per 18 mesi  
in barrique, per poi creare un unico  
vino nell'assemblaggio. Successiva-  
mente all'imbottigliamento, vi è un  
affinamento di 2 anni in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Aroma:** mirtillo e piccoli frutti rossi e  
neri, nocciole, sentore balsamico

**Gusto:** grande corrispondenza di  
naso e bocca, frutti rossi e neri (lam-  
pone), vino di elegante complessità,  
finale di lunga persistenza

**Longevità:** 10/15 anni e oltre

**Abbinamenti gastronomici:** carne  
alla griglia e preparazioni di carne in  
genere (stinco, ossobuco, costicine,  
cotechino)

**Temperatura di servizio:** 16/18° C