

ROSSO RISERVA VILLA AGRICOLA FRIULI GRAVE D.O.C.

2012

TIPO DI VINO

Rosso, secco, originato da un assemblaggio di vini, ottenuti da uve vinificate separatamente.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Da una selezione di uve a bacca rossa tipiche del nostro territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Fraz. Risano - Pavia di Udine (UD) - Italia.

TERRENO

Di medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha, potature corte che limitano la produzione dell'uva rendendola più ricca e strutturata.

RESA PER ETTARO

60 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

Con la tecnica della macerazione in rosso a temperatura controllata da +10° a +28° C per un periodo di 10 giorni, riposo dei vini in vasca inox per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO

3 anni in botti di rovere di origini diverse (Allier, Lemousin e Slavonia) per completare la fermentazione malolattica, 6 mesi di riposo in bottiglia prima della messa in commercio.

ALCOL 13% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 3L - 1.5L - 0.750L



COLORE

Rosso rubino carico, brillante di ottima tonalità.

BOUQUET

Composito, di buona armonia e finezza con prevalenti sentori di frutti di bosco, vaniglia e spezie.

SAPORE

Vellutato, secco senza asperità, di nerbo e stoffa, equilibrato armonico, di lunga persistenza aromatica e grande finezza.

ABBINAMENTO

Si sposa con carni rosse grigliate, selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati.

SERVIZIO

Alla temperatura da +18° +20° C stappando la bottiglia mezz'ora prima o decantato in caraffa per coglierne tutte le sue peculiari sfumature.

CONSUMO E DURATA

Vino con caratteristiche di durata 6-8 anni se conservato in un ambiente ottimale.

