





Caratteristiche
Organolettiche:
Di colore rosso rubino, con riflessi tendenti al violaceo, presenta un profumo erbaceo intenso. Il sapore

asciutto, possiede una struttura forte, ma elegante e

allo stesso tempo raffinata.

Zona di produzione: D.O.C. Isonzo del Friuli

Collocazione Cormòns (GO) - Italy geografica del vigneto:

Età dei vigneti: 15 - 40 anni

Vendemmia: Da fine settembre a inizio ottobre

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione annua: 10.000 bottiglie (media)

Lunga macerazione, fermentazione in vasche inox a circa 27 °C e maturazione in vasche di acciaio inox per

Vinificazione: circa 27 de maturazione in vascrie di acciaio inox per circa 6-7 mesi. Imbottigliamento dopo 8 mesi dalla

vendemmia.

Gradazione alcolica: 13% vol. circa

Accostamenti Il prodotto è ideale con arrosti, selvaggina e carni gastronomici: rosse alla brace.

Temperatura di servizio: 16 °C