



TROJ D.O.C. Friuli Colli Orientali

OBSAH ALKOHOLU: 13,50%

SLOŽENÍ: 40 % Merlot, 30% Refosco, 30% Schioppettino

METODA PĚSTOVÁNÍ: „krátký“ Sylvoz a Guyot,
70 / 80 q z hektaru

OBLAST A POLOHA VINIC:
v okolí obce Prepotto, 160 m.n.m., orientovány na východ

SKLIZEŇ:
ruční sběr do dřevěných košů na konci září

VINIFIKACE A DOZRÁVÁNÍ:
malolaktická fermentace dokončená ve dřevě, několik cyklů
v nerezových tancích a barrique sudech po dobu 11 měsíců,
dále pak v lahvi několik měsíců před uvedením na trh.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:
rubínově červená barva, ve vůni plné a robustní, s náznaky
višňi, malin, plné tělo, které s časem získává náznaky pepře.
Pro svoji harmonickou kompletnost se snadno doplňuje
s výraznými salámy, pečenými a grilovanými masy, skvělé
zejména s králíčkem.
Teplota k servírování 16-18° C. Zbytkový cukr 2,9 g/l.

