



ROSSO CELTICO

Vigneto: i vigneti sono situati in Cividale del Friuli, con esposizione a sud-est, ad altitudine di 150 m. sul livello del mare.

Terreno: tipo argilloso e flysch.

Uva: Merlot 50% e Cabernet Sauvignon 50%. Densità per ettaro n. 5.200 piante, con resa di 50 quintali/h, pari a kg. 1,050 di uva per ceppo.

Vendemmia: raccolta manuale, da metà a fine settembre.

Vinificazione: fermentazione in inox con follature manuali, senza aggiunta di lieviti estranei a quelli propri.

Affinamento: in barrique nuove 80% e 20% secondo passaggio, per 12 mesi + 12 mesi botte grande rovere +6/8 inox per decantazione naturale + 10/12mesi in bottiglia; vino non filtrato.

Longevità: oltre 15 anni.

Colore: rosso violaceo scuro con riflessi porporati; integro, pulito e di ottima consistenza del succo, tipico di un frutto maturo.

Profumo: fresco, avvolgente, morbido e deciso con sensazioni fruttate di more e ciliegia durone di vignola e floreali di rosa rossa e ciclamino.

Note sensoriali: al palato sprigiona lampone e ribes; ottimo per spalla di acidità posseduta e stupenda freschezza; chiude lungo con sapori lunghi di mirtillo.

Carattere: avvolgente la sua freschezza, floreali e fruttate le sensazioni al naso e in bocca: tutto è uva, tutto è frutto.

Vino da tutto pasto, con grande versatilità di abbinamento alle più diverse portate. Si consiglia di stappare un'ora prima della degustazione.

Degustazione: servire a 17-18 °C in calice ampio e bombato, a forma di tulipano chiuso.

