



## ROSSO REÂL

**Vigneto:** i vigneti sono situati in Cividale del Friuli, con esposizione a sud-est, ad altitudine di 180 m. sul livello del mare.

**Terreno:** tipo argilloso e flysch.

**Uva:** Tazzelenghe 50% - Merlot 25% - Cabernet Sauvignon 25%. Densità per ettaro n. 4.500/6000 piante, con resa di 50 quintali/h, pari a kg. 1,200 di uva per ceppo.

**Vendemmia:** raccolta manuale tardiva, da fine settembre ad inizio ottobre.

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

**Affinamento:** in barriques nuove 60% e 40%, secondo passaggio per 12 mesi + 12 mesi botte grande rovere + inox 6/8 mesi; vino non filtrato.

**Longevità:** oltre 15 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso, riflessi e sfumature molto armoniche con struttura cromatica integra e nitida.

**Profumo:** fresco, equilibrato e con delicate sensazioni di ribes, lamponi e frutti di bosco, puliti ed avvolgenti.

**Note sensoriali:** morbido, integro ed equilibrato al palato, con una piacevole sensazione di macedonia a bacca rossa fresca, che resta in bocca lungo e piacevole.

**Carattere:** freschezza, equilibrio e piacevolezza dominano i sensi; molto fruttato, si sposa ai piatti più diversi.

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

