

SCHEDA TECNICA

ROSSO CASA QUARANTA



| | |
|--------------------------------|--|
| Uve | 40% Merlot 60% Refosco dal peduncolo rosso |
| Zona di produzione | Friuli Venezia Giulia |
| Denominazione | Varietale con annata |
| Tipologia Terreno | Alluvionale sassoso |
| Età media | Vigneti di 15 anni |
| Sistema di allevamento | Guyot/Sylvoz |
| Piante per ettaro | 4400 circa |
| Resa per ettaro | 100 q/ha |
| Epoca di raccolta | Fine Settembre |
| Fermentazione | In rosso in serbatoi di acciaio a 22°C |
| Affinamento | In serbatoi di acciaio e barriques |
| Gradazione Alcolica | 13% vol. |
| Residuo zuccherino | 5-6 g/l |
| Imballo | Scatola da 6 bottiglie |
| Temperatura di servizio | 16 – 18 °C |
| Tappo | Sughero |
| Colore | Rosso rubino con riflessi granati |
| Aroma | Frutta a bacca rossa e confetture si armonizzano con le note di vaniglia |
| Gusto | Dal carattere deciso, è strutturato, ampio e persistente |
| Abbinamento | Con selvaggina e formaggi stagionati, carni rosse alla brace. |

Contiene Solfiti
Vietato il consumo ai minorenni