

DIANA 2019 (IGP VENEZIA GIULIA ROSSO)

Questo vino è dedicato a DIANA, la nonna Diana, ma anche la Dea della caccia che viene richiamata in etichetta. E' un vino importante, sicuramente non adatto a tutte le occasioni ma che se ben abbinato riesce a regalarci sensazioni uniche.

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



UVE

Merlot 50% + 50% da Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere

VIGNETO

Il segreto del nostro prodotto è l'AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 55 anni

N° di ceppi per ettaro: 3000

Forma di allevamento: Doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 50 q.li

Vendemmia: Manuale, a inizio Ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspate e il pigiato viene posto a fermentare a temperatura compresa tra 25 e 30°C per 25 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. Successivamente avviene la pressatura e il vino viene posto in vasche di acciaio per il suo primo affinamento di 3 mesi. Viene poi travasato in 3 barrique di cui 2 in rovere francese e 1 in rovere americano, nelle quali si affina per 30 mesi. Segue l'assemblaggio e un ulteriore riposo in vasca d'acciaio per 6 mesi circa e infine avviene l'imbottigliamento con ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

SENSAZIONI:

Il colore è rosso intenso con sfumature mattonate. Il naso è ricco con spiccate note terziarie come vaniglia, cocco e spezie che si combinano bene con le note varietali di frutta rossa matura come mora e melograno. Si percepiscono inoltre note speziate ed evolute come la liquirizia e il tabacco. Al palato è pieno, leggermente tannico, con una struttura importante ma sempre ben equilibrato grazie alla sua acidità.

ABBINAMENTI:

Vista l'importante struttura e complessità si abbina bene a carni cotte alla brace, arrostiti e formaggi stagionati e piatti in genere saporiti.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16-18°C

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)

