Merlot
Doc Friuli Colli orientali

Vitigno: Merlot in purezza
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: l'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in grandi botti di rovere dove fermenta con delle follature giornaliere fino alla chiusura della fermentazione alcolica. In fine viene pressato e continua la sua evoluzione in botte per 1 anno
Tipo allevamento: cappucccina e guyot
Composizione terreno e altitudine: collinare, marne ed arenarie
Resa/ha: 60 hl/ha

Note di degustazione
Colore: rosso rubino intenso
Olfatto: aroma pieno e fragrante, leggermente erbaceo che ricorda l'amarena, il lampone, la mora, il mirtillo
Sapore: gusto secco, strutturato, sapido

Abbinamenti: vino indicato per piatti di carne bianca e rossa, arrosti e formaggi di mezza stagionatura
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Logevità: minimo 6 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Refosco
Doc Friuli Colli orientali

Vitigno: Refosco dal peduncolo rosso in purezza
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: l'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in grandi botti di rovere dove fermenta con delle follature giornaliere fino alla chiusura della fermentazione alcolica.
Infine viene pressato e continua la sua evoluzione in botte per 1 anno
Tipo allevamento: cappuccina - guyot bilaterale
Composizione terreno e altitudine: collinare, marne ed arenarie
Densità viti/ha: 60-65 hl/ha

Note di degustazione
Colore: rosso rubino con riflessi violacei che si attenuano con l'affinamento
Olfatto: profumo intenso, speziato, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e frutti di bosco.
Sapore: deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo

Abbinamenti: si sposa perfettamente con carni grasse, carni alla griglia e piatti rustici della cucina friulana
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.
Logevità: minimo 6 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt

Cabernet Franc
Doc Friuli Colli orientali

Vitigno: Cabernet Franc in purezza
Provenienza: Friuli Colli Orientali
Vinificazione: l'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in botti di acciaio. Vengono poi fatti dei rimontaggi fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene pressato e continua la sua evoluzione in botti di acciaio
Tipo allevamento: cappuccina - guyot bilaterale
Composizione terreno e altitudine: collinare, marne ed arenarie
Densità viti/ha: 60-65 hl/ha

Note di degustazione
Colore: rosso rubino tendente al violaceo
Olfatto: aroma intenso spiccatamente erbaceo e vinoso
Sapore: pieno, tannico

Abbinamenti: è vino da carni rosse e arrosti e si accosta bene anche alla selvaggina da piuma e a formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 16-18 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.
Logevità: minimo 6 anni, ma in base all'annata anche oltre i 10 anni
Bottiglia: 0,75 lt