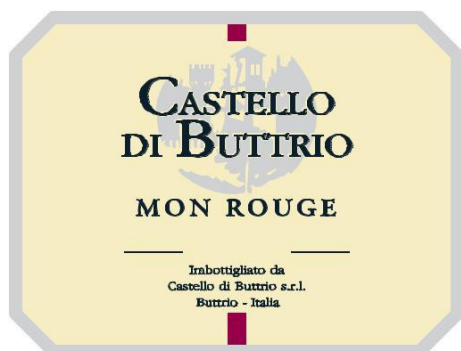


Mon Rouge IGT Venezia Giulia



| | |
|-------------------------------|--|
| Vitigno: | Merlot, Refosco, Cabernet |
| Denominazione: | IGT Venezia Giulia |
| Provenienza delle uve: | dai vigneti del Castello di Buttrio |
| Terreno: | alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca" |
| Giacitura dei terreni: | collinare, i terreni sono sistemati in banchine per consentire una migliore coltivazione della vite |
| Microclima: | la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni |

| | |
|--|---|
| Età del vigneto: | varia, normalmente si utilizzano vigneti di giovane età |
| Forma di allevamento: | Guyot bilaterale 5000 viti/ettaro |
| Produzione a ceppo: | 1,5 Kg uva/pianta |
| Gestione del vigneto: | integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio |
| Epoca di vendemmia: | determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, contenuto polifenolico, maturità aromatica e assaggio delle uve |
| Modalità di vendemmia: | manuale, in cassette |
| Vinificazione: | l'uva viene diraspata e inoculata con lieviti selezionati, macera a contatto con le vinacce per un periodo variabile di 7-9 giorni. La macerazione viene condotta con un protocollo che prevede periodici rimontaggi e delestage. Al fine di esaltare le note fruttate la temperatura è controllata a 20-25°C. Terminate la macerazione e la fermentazione alcolica, segue la fermentazione malolattica |
| Affinamento: | in vasche di acciaio inox per 11-12 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione |
| Commercializzazione: | 15 mesi dalla vendemmia |
| Caratteristiche organolettiche: | <u>Colore:</u> rosso rubino <u>Profumo:</u> ricorda l'amarena, il lampone e la fragola <u>Sapore:</u> morbido, fresco e di facile beva |
| Accostamento al cibo: | perfetto con formaggi saporiti e di medie stagionature, con carni bianche e pesci al forno. Ottimo con il brodetto alla Gradese. Piacevole aperitivo accompagnato a salumi ed affettati |
| Temperatura di servizio: | 16° - 18° C |

