

CLADRECIS ROSSO

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Merlot e Pignolo

Fermentazione alcolica

Dopo essere stata diraspata, l'uva viene posta in vasche di inox a fermentare a temperatura controllata. In questa fase che dura per circa tre settimane il mosto viene rimontato frequentemente al fine di estrarre colore e aromi dalle bucce.

Affinamento

Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in botti di legno o piccole barrique dove rimane in affinamento sulle proprie fecce per diciotto mesi circa mantenendolo ad una temperatura costante con frequenti batonnage a scalare nel tempo.

Concluso tale periodo il vino viene travasato e assemblato per procedere poi con l'imbottigliamento a cui fa seguito un successivo periodo di affinamento in bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino intenso. Al naso confettura di mirtillo, sottobosco, erbe officinali e una spiccata mineralità. All'assaggio è vigoroso ma elegante come una stoffa raffinata.

Il Merlot ne garantisce la struttura e la lunghezza in bocca, mentre il Pignolo vi aggiunge nerbo nonché polifonici toni speziati.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con carni bianche e rosse, al forno, alla griglia, in umido, selvaggina, formaggi e salumi di montagna. Al top con polpettoni farciti.

Temperatura di servizio

18°C

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it - info@sirchwine.com

