



SIRCH



ROSSO CLADRECIS Friuli Colli Orientali DOC



Un tipico assemblaggio detto taglio bordolese, che fu studiato nel Friuli austriaco già nel 1891. Seppur il Merlot fosse ancora poco diffuso, si consigliò di sperimentarlo: "si riconobbe che riesce assai vantaggioso di servirsene – del Merlot – per il taglio con i Cabernet onde ottenere un maggior prodotto, sollecito alla maturazione e di un tipo sempre uniforme, avente tutti i caratteri preziosi di delicato profumo, di sapidità, di morbidezza ed armonia di sapore". Proprio con queste finalità nasce il Rosso Cladrecis che, come le escursioni termiche cambiano il microclima di questo villaggio, così mantiene costante la presenza del Merlot e del Pignolo, mentre variano di annata in annata gli altri vitigni: talvolta il Refosco dal peduncolo rosso, ritenuta da sempre una delle varietà migliori friulane, altre volte il Cabernet che storicamente è utilizzato nell'uvaggio col Merlot.

Vitigno. Merlot e Pignolo

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. Marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot e Doppio Capovolto

Epoca di vendemmia. Tardiva, a raggiungimento della naturale maturazione fenolica

Vinificazione. Dopo essere stata diraspata, l'uva viene posta in vasche di inox a fermentare a temperatura controllata. In questa fase 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 barriques dove rimane per un lungo periodo ad affinare sulle proprie fecce e mantenuto 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.

Profumo. Al naso note di confettura di mirtilli, di sottobosco, di erbe officinali e di una spiccata mineralità.

Gusto 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. 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