Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Rosso del Torrione

Friuli Colli Orientali Doc

Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



ROSSO DEL TORRIONE

Vino rosso

Codice 69276

Annata 2019
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot

Sostenibilità SQNPI
Vitigni Merlot - Refosco dal peduncolo rosso
Vinificazione Le uve, estremamente mature, vengono diraspate e messe in botti speciali per la macerazione che dura 10-12 giorni, durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia.
Suolo Argilla e marne
Abbinamento Vino da carni forti e grasse, grigliate di maiale, agnello in umido o capretto arrosto.
Vista Rosso rubino con sfumature granate
Olfatto Profumo avvolgente di amarena e liquirizia
Gusto Sorso pieno, robusto, morbido e decisamente persistente
Affinamento Conclusa gran parte della fermentazione alcolica, si procede alla svinatura e pressatura. Il vino ottenuto viene posto, per un breve periodo, in vasche di acciaio più piccole, per la decantazione delle parti solide, quindi passato poi in barrique per un anno. Qui avvengono tutti i processi naturali di affinamento necessari a rendere grande questo vino, che dopo l'imbottigliamento, ed un ulteriore giusto riposo, potrà essere gustato in tutta la sua pienezza.
Sistema di allevamento Guyot e doppio capovolto
Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha
Tipologia lieviti Selezionati
Acidità totale 4,90 g/l
Grado alcolico 14,00 % vol
Temperatura di servizio 18°