



TORRE ROSAZZA

Friulano Friuli Colli Orientali DOC

Un carattere intrigante

Emblema enologico del Friuli, è il vino autoctono più rappresentativo della regione. Robusto e pieno al palato, offre un equilibrio perfetto tra freschezza e morbidezza. La sua sfumatura minerale aggiunge un tocco intrigante, rendendolo unico nel suo genere.

UVE	Friulano
ORIGINE	Friuli Colli Orientali - Colline di Manzano
AFFINAMENTO	4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 13,5%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo chiaro, vivo, ha profumi Netti e definiti tra cui emergono i fiori di campo, il gelsomino e la pera. Note di incenso e zafferano. In bocca è compatto e vibrante, piacevole e di facile beva. Di buona struttura e persistenza, lascia trasparire una spiccata nota minerale che dona sapidità alla chiusura.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono macerate a freddo e successivamente lavorate in riduzione con una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, alla temperatura costante di 16° C. Il vino permane sulle fecce nobili per circa quattro mesi e dopo l'imbottigliamento affina in vetro per almeno due mesi.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a primi piatti saporiti come risotti e piatti di pesce.

PREMI E RICONOSCIMENTI



BOLLINO ROSSO

Wine Spectator 91

Decanter 90

falstaff 91

MUNDUS vini 16.5



LE TENUTE
LEONE ALATO

