



# TORRE ROSAZZA

## Friuli Colli Orientali DOC

### *Ronco della Torre*

Il Pignolo, uva antica dell'Abbazia di Rosazzo, incontra l'internazionale Merlot presente nei colli friulani. Questa unione rappresenta la quintessenza del Friuli, esaltando l'evoluzione stilistica del nostro Ronco della Torre.



UVE	Merlot e Pignolo
ORIGINE	Friuli Colli Orientali - Colline di Manzano
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique di rovere francese, almeno 6 mesi in bottiglia
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 14,5%
LONGEVITÀ	10-15 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

Rosso rubino intenso con lievi rimandi violacei, al naso un'esplosione di frutta a bacca nera: mora, mirtillo, richiami di marasca e note balsamiche. Al palato dà il meglio di sé: morbido, di grande carattere, corposo e con una piacevolissima freschezza.

#### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene con le uve in surmaturazione in pianta, per esaltare il colore e ammorbidire i tannini, in particolare quelli del Pignolo. Le uve vengono selezionate in pianta e vinificate separatamente in fermentini di acciaio temperatura controllata. Segue una fermentazione malolattica e il blend.

#### ABBINAMENTI

Vino rosso adatto a secondi piatti saporiti, selvaggina e ad accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

**MUNDUS vini** 92

**GAMBERO ROSSO** 2 BICCHIERI

**falstaff** 92



LE TENUTE  
LEONE ALATO

