



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

