

Rosso DOC "MONTSCLAPEDE"

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** blend di Merlot e Cabernet Franc
- Caratteristiche:** è un classico uvaggio bordolese, a cui non abbiamo mai voluto aggiungere varietà locali. Abbiamo sempre considerato il Cabernet Franc l'elemento che contraddistingue la "Friulanità" di questo vino
- Lavorazione:** per un grande vino è necessario un inizio di surmaturazione, per questo motivo la raccolta delle uve avviene molto dopo quella delle uve bianche. I grappoli vengono selezionati uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato in barriques di rovere francese parte nuove e parte di secondo passaggio, per 30 mesi, e successivamente sei mesi in bottiglia. La malolattica è stata svolta al 100%
- Durata:** vino di immediata piacevolezza ed adatto a lunghissimo invecchiamento (10 anni ed oltre)
- Colore:** rosso rubino intenso
- Profumo:** elegante ed avvolgente di spezie e frutta rossa su sottofondo di cuoio, liquirizia e cacao
- Sapore:** generoso ed equilibrato. Sensazioni immediate di frutta rossa di sottobosco poi cioccolato e tabacco. Finemente speziato e vanigliato, molto persistente e largo in bocca. Tannini densi e setosi a chiudere sul palato
- Abbinamento:** indiscutibilmente un vino da carni rosse. Abbinamento strepitoso anche con formaggi stagionati a pasta dura

AZ. AGR. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM