

SERAFINI

ROS DAL NONO

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre/Primi di ottobre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Raccolta tardiva e appassimento in cassetta. Se la stagione permette si ha un primo appassimento in pianta. Dopo pigiadiraspatura e inoculo dei lieviti selezionati si ha una macerazione abbastanza lunga con rimontaggi tradizionali sui tini. Si ha un affinamento di almeno un anno sui lieviti più fini con passaggio in legno.

DATI ANALITICI: Vino ispirato all'usanza del nonno marco che in autunno appendeva i tralci con l'uva merlot al riparo, in modo che asciugandosi diventasse più saporita. Colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Spiccano i profumi di prugne secche e timo, con sentori di frutta a bacca rossa sotto spirito, ma anche note di vaniglia. 15% vol.

ABBINAMENTI: Vino da meditazione o da bere alla fine di una cena tra amici. Si abbina a frutta secca, dolci secchi, crostate di frutta rossa e dolci scuri magari al cioccolato fondente ma anche a robusti piatti di carni rosse a lunga cottura e formaggi stagionati. Temperatura di servizio a 16-18 °C



Az. Agr. Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it