



UN NERI®

Vendemmia - 2008

Provenienza - vigneti di Camino al Tagliamento e di Felettis di Bicinicco (Udine)

Tipo di terreno - alluvionale, sassoso / argilloso, ferrettizzato

Uve - Refosco dal Peduncolo Rosso, Refoscone e Merlot

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a temperatura controllata di 20°C

Maturazione - in botte grande da 30 ettolitri fino all'estate successiva

Alcool - 12,60%

Caratteristiche tipiche - cosa c'è dietro a un buon calice di vino nero? Un uvaggio tradizionale di Refoschi, dal peduncolo rosso al nostrano, al Refoscone, uniti alla più vecchia varietà europea importata, il Merlot proveniente dalla Francia. Ne nasce un'unione di note di ciliegia e di prugna, con un sapore corposo e ricco. Poi sei mesi di invecchiamento in botte grande per fare respirare il vino, raggiungendo la giusta ossigenazione. Tutto questo in un bicchiere da gustare in compagnia oppure a tavola, insieme ai tipici piatti della cucina friulana.

Abbinamenti consigliati - si adatta bene alla selvaggina, carni rosse, formaggi ed insaccati.

Temperatura di servizio - 16°-18° C