

Conte Brandolini d'Adda

STOMO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Merlot

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione Fermentazione alcolica in vasche di cemento ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni. Macerazione post-fermentativa per 5-8 giorni a una temperatura media di 22 °C. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire in vasca di cemento, indotta naturalmente a temperatura controllata

Invecchiamento Affinamento, 50% del vino è rimasto sempre in vasca di cemento, 50% ha riposato per 7 mesi in barriques di rovere francese al terzo passaggio, a seguire assemblato e nuova permanenza in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Leggere note di frutta rossa con sfumature di confettura. Ricordi di ribes nero, marasca, prugne e coriandolo.

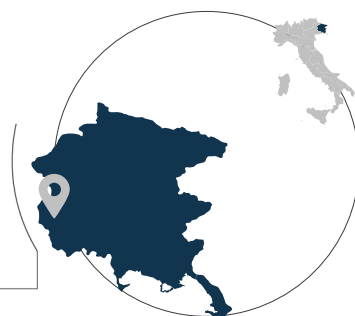
Sapore Bocca fresca dal tannino piacevole e terroso. Chiude tra sentori di frutta rossa e rose.

Abbinamenti Perfetto vino di apertura e compagno ideale per salumi, formaggi di media stagionatura, paste al forno, carne rossa.

Temperatura di servizio 16-18° C.




VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



Conte Brandolini
D'ADDA

 ANNO DI FONDAZIONE | 1979

 ENOLOGO | ALEC ONGARO

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO

