



OVALIS BLEND ROSSO



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso



Sistema di Allevamento: Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: Il rito della vendemmia comincia dalla metà di settembre, con la maturazione dell'uva e prosegue, nelle diverse ubicazioni dei vigneti, con l'opera di schiacciamento manuale del picciolo, per avviare il periodo di appassimento sulla pianta fino ad inizio ottobre. La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica e delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura ed il vino conclude la sua fermentazione alcolica e malolattica in barriques di rovere francese (225l) per 18 mesi. Concluso tale periodo, segue il taglio dei vini e l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi prima di mettere il prodotto in commercio.



Colore: Rosso rubino



Note olfattive e gustative: Ha un bouquet che richiama l'amarena, i piccoli frutti, le spezie e la vaniglia. Al palato risulta morbido e corposo.



Abbinamenti gastronomici: Ottimo con carni rosse, zuppe e formaggi stagionati.



Temperatura di servizio: 17-18° C



Gradazione alcolica: 13.5 % Vol.

