

G

GRITUL

I blends



“GRITUL” - ROSSO RISERVA

DOC Friuli Colli Orientali



Cuvee ottenuto da uve a bacca rossa provenienti da vigneti di Merlot, Refosco e Pignolo in percentuali variabili in base all'annata, localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOC Friuli Colli Orientali - Rosso Riserva.

Terreno: argilloso-marnoso.

Sistema di allevamento: guyot.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve.

Vigneti: collocati in pianura.

Vinificazione: macerazione delle uve a temperatura controllata per 10-12 giorni con délestage alternati a rimontaggi giornalieri. Pressatura soffice in pressa a polmone.

A fine fermentazione viene travasato in botti di rovere francese da 225 e 700 litri (una parte di primo passaggio, una parte di secondo, e una parte di terzo, in parti eguali) dove avviene la malolattica, e qui mantenuto per due anni circa con Bâtonnage periodici.

Dal colore rosso intenso, all'olfatto intenso, persistente e ben equilibrato, con sentori di frutta rossa matura, e nell'evoluzione di caffè, cuoio, spezie. Dal gusto asciutto, giustamente tannico, con buona freschezza e sapidità.

Si abbina bene con carni rosse importanti, arrostiti, costate alla griglia, gulasch e formaggi stagionati.

Andrebbe servito fra i 18° e i 20° C in calici molto ampi o ballon.

Aprire la bottiglia un paio di ore prima della mescita, e lasciare ossigenare in un decanter.