

ALFIERE ROSSO

UVE

Grape - Trauben

Merlot

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

Le uve ben mature vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in appositi serbatoi in acciaio. Qui avviene la macerazione/fermentazione durante la quale vengono fatti dei rimontaggi in modo da trarre il massimo per quanto riguarda struttura e colore. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e travasato nelle barrique di rovere francese. In seguito viene fatto l'assemblaggio in botti di acciaio. Dopo l'imbottigliamento viene affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

WINEMAKING:

The carefully selected ripe grapes are destemmed, crushed, and set into stainless steel vats where maceration and fermentation take place. During fermentation the wine receives gentle pumpovers for ideal extraction of flavor, color and tannins. Following fermentation, the wine is racked off the skins into French oak barrels. At the end of the refining stage the wine is assembled in stainless steel tanks. Once bottled the wine further ages for several months before being released to the market

WEINBEREITUNG:

Die reifen Trauben werden entrappt, eingemaischt und in speziellen Stahltanks vergoren. Hier findet eine Mazeration/-Gärung statt, bei der umgepumpt wird, um beste Struktur und Farbe zu erhalten. Am Ende der Gärung wird der Wein von seinen Schalen abgelassen und in Barriques aus französischer Eiche umgefüllt. Danach

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1998 al 2005)
Different (from 1998 to 2005)
Anders (seit 1998 bis 2005)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

10 anni - 10 years - 10 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°



wird der Wein in Stahlfässern verschnitten. Nach der Abfüllung wird er für einige Monate in Flaschen ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino, si contraddistingue per il profumo caratteristico, gradevole ed il sapore asciutto.

TASTING NOTES:

Ruby red in color, it stands out for its pleasing characteristic aroma and dry mouth feel.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Rubinrot in der Farbe. Er zeichnet sich durch sein charakteristisches, angenehmes Bouquet und seinen trockenen Geschmack aus.

ABBINAMENTO:

Ottimo con carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrosti e formaggi semi-stagionati.

FOOD PAIRING:

Excellent with grilled red meats, Italian bollito mixed meats, poultry and rabbit stews, pot roasts and semi-mature cheeses.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Ausgezeichnet zu gegrilltem rotem Fleisch, gekochtem Fleisch, geschmortem Geflügel und Kaninchen, Braten und halbgereiften Käsesorten.

