

TAZZELENNGHE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



NOME:	TAZZELENNGHE
DENOMINAZIONE:	Friuli Colli Orientali
UVE:	Tazzelenghe 100%
VIGNETO:	25 anni. Allevamento a Guyot
RESA PER ETTARO:	65,00 q/Ha
TERRENO:	Marno argilloso posto su media collina.
VENDEMMIA:	3° settimana di settembre. Con selezione e raccolta manuale in cassetta
VINIFICAZIONE:	Diraspatura, fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni con regolari rimontaggi, svinatura con pressatura soffice
MATURAZIONE:	In barrique da 225L per 24 mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per 6 mesi
PRODUZIONE:	1100 bottiglie da 0.75l
COLORE:	Rosso rubino intenso con riflessi violacei
PROFUMO:	Al naso spiccano la marasca e i frutti rossi, mentre i sentori secondari di cuoio e la leggera tostatura confermano il carattere forte del vino
GUSTO:	Interessante connubio di tannicità, note fruttate di ciliegia e mirtillo e freschezza al palato. I tannini sono sostenuti e caratteristici. Lunga persistenza
ABBINAMENTI:	Griglia e secondi della tradizione friulana come il filetto d'anatra, brovada e musetto e formaggi stagionati.

Az. Agr. Casella Pasqualino

Via Pietro Zorutti, 7, 34070 Dolegna del Collio GO - PI: 02419020306 - [+39 348 3200639](tel:+393483200639) - info@vnicasella.com