



Rôl

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Forma di allevamento: Guyot

Cepi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: 25 giorni; fermentazione: 12 giorni

Elevage: in botti di rovere per circa 12/18 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 anni

Caratteristiche organolettiche: la lunga macerazione mosto/vinacce consente estrazione d'aromi e sostanze che originano un rosso personalissimo, di grande struttura, ottenuto da uve selezionate. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di frutti di bosco ed essenze aromatiche. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso, senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale molto lungo e ricco di sapore

Abbinamento: carni rosse, sia alla griglia che arrosto, ma anche formaggi lungamente stagionati

Temperatura di servizio: 16°-18° C

Composition: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: 25 days; Fermentation: 12 days

Élevage: in oak casks for c. 12/18 months

Ageing: in the bottle for a further 2 years

Tasting notes: the long steep must/peelings consents the extraction of aromas and substances, which determine a very individual red wine of great structure, obtained from selected grapes. From the first moment it presents itself fascinating, fine and intensive, fruity and spicy, with touches of blackberries and aromatic essences. On the palate it is round, of considerable strength, with tannins that give it a decisive character, but without damaging its softness and equilibration. Remarkable is the very long and tasteful final

Accompaniment: red meat, grilled or roasted, but also very long matured cheese

Serving temperature: 16°-18° C

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: 25 Tage; Fermentierung: 12 Tage

Elevage: in Eichenfässern für circa 12/18 Monate

Verfeinerung: Flaschenreife für weitere 2 Jahre

Wahrnehmbare Eigenschaften: Die lange Maischung Most/Schalen gestattet die Gewinnung von Aromen und Substanzen, die einen sehr individuellen Rotwein von großartiger Struktur ergeben, erzeugt aus ausgesuchten Trauben. Im ersten Moment erscheint er sofort beeindruckend, fein und intensiv, fruchtig und würzig, mit Anklängen von Waldfrüchten und aromatischen Essenzen. Im Mund wirkt er rund, von beachtlicher Stärke, mit Tanninnoten, die ihm einen entschiedenen Charakter verleihen, ohne allerdings der Weichheit und Ausgeglichenheit zu schaden. Beachtenswert der sehr lange und geschmackvolle Abgang

Kombination: rotes Fleisch, sowohl gegrillt als auch gebraten, aber auch sehr lang gereifte Käse

Serviertemperatur: 16°-18° C