

ALFIERE ROSSO

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 16°/18°C

tipi di chiusura:
tappo tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio:
100% uve Merlot

Note degustative: Di colore rosso rubino carico. Profumo intenso e complesso che richiama la frutta rossa matura con un lieve fondo vanigliato. Il sapore è pieno, molto elegante, dotato di una notevole persistenza retrode gustativa.

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 esclusivamente francese dove vi rimane per circa 12 mesi.

Passato tale periodo viene fatto l'assemblaggio in botti di acciaio. Dopo l'imbottigliamento viene affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrostiti e formaggi semi-stagionati.

Varietal: 100% Merlot

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 16/18°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Very intense ruby red colour. Intense and complex fragrance evoking ripe red fruit with a light vanilla background. The flavour is full, very elegant, with a remarkable persistence in finishing aftertaste.

Vinification: The well ripened grapes are destemmed, crushed and fermented in special steel tanks. Here the maceration/fermentation takes place, and pumping over is performed to obtain the maximum structure and colour. When fermentation is over, the wine is separated from the skins and racked into exclusively French oak barrique where it remains for about 12 months. After this period of time, blending in stainless steel barrels is performed. After bottling, the wine is refined for several months in bottle before commercialization.

Food pairing suggestions:

Excellent with grilled red meats, boiled meat, poultry and rabbit meat stews, roast meat, and semi-aged cheese.

Satz: 100% Merlot

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 16/18°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten: Kräftige rubinrote Farbe. Intensives und komplexes Aroma, das reife Rotfrüchte in Erinnerung ruft, mit leichtem Vanilleton im Abgang. Der Geschmack ist ausgewogen, sehr edel und der Nachgeschmack ist stark anhaltend.

Vinifizierung: Die gut gereiften Trauben werden entrappt, gekeltert und zum Gären in entsprechende Stahlbehälter gefüllt. Dort erfolgt die Mazeration/Gärung und es wird umgewälzt, um am besten die Struktur und die Farbe hervorzurufen. Nach der Gärung wird der Wein von den Beerenhäuten getrennt und in Barriques, ausschließlich aus französischer Eiche, umgefüllt, wo er ca. 12 Monate gelagert wird.

Nach Ablauf des Jahres erfolgt das Verschneiden in Stahlfässern. Nach der Flaschenabfüllung reift der Wein vor der Vermarktung noch einige Monate in der Flasche.

Empfohlene Speisen:

Ausgezeichnet zu dunklem Fleisch vom Grill, gekochtem, geschmortem Geflügel und Kaninchen, Braten und mildem Käse.



i feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campagna financed by EU Regulation n. 1234/07