



## VENEZIA GIULIA

I.G.T.

# Sdencina Rosso

**PRODOTTO CON UVE** Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso

**ANNATA DI PRODUZIONE** 2017

**POSTO IN COMMERCIO** Gennaio 2020

**TIPO DI TERRENO** Marnoso arenario

**ALLEVAMENTO** Guyot

**ESPOSIZIONE** Sud-Est, 170m a 200m SLM

**FERMENTAZIONE** Spontanea con lievito indigeno. 100% francese botti di rovere.

**AFFINAMENTO** 60% tonneau e 40% barrique 1° e 2° passaggio per 20 mesi, quercia francese.

**TENORE IN ALCOL** 13,00% vol

**ACIDITÀ** 5,2 g/L

**LONGEVITÀ** 6-7 years

## Note Organolettiche

Vino dal colore rosso rubino brillante intenso.

Il profumo è ricco di note fruttate, che riconducono la memoria a frutti rossi, di sottobosco e ciliegia, con sottofondo di pepe e liquerizia e una nota balsamica sul finale. Al palato è caratterizzato da bel corpo e struttura, con tannini morbidi ed eleganti. Un vino rosso di carattere.

## Abbinamenti

Perfettamente adattabile a qualsiasi piatto a base di carne rossa, quali una tagliata o un arrosto, si sposa bene anche con la selvaggina e con un più semplice tagliere di salumi. A tutto pasto, è abbinabile anche a piatti particolarmente saporiti quali le pappardelle con ragù di anatra o la vellutata di funghi.



PRODOTTO BIOLOGICO  
IT BIO 021  
AGRICOLTURA ITALIA



### NOTE

---

---

---

---

---