



RONC DI BIANCA

ROSAZZO

CABERNET SAUVIGNON

Vitigno

Cabernet Sauvignon

Gradazione alcolica

13% vol.

Denominazione

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Terreno

Marna eocenica, argilla

Sesto d'impianto

Guyot

Epoca di vendemmia

Il periodo di vendemmia varia in funzione del raggiungimento di una maturazione ottimale delle uve, normalmente alla fine di settembre o nei primi giorni di ottobre.

Modalità di raccolta

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo aver diraspato e pigiato le uve, viene effettuata una macerazione di 10-15 giorni all'interno di appositi tini durante la quale vengono eseguite varie follature giornaliere, manuali, in modo da permettere alle bucce la cessione del colore, dei tannini e di tutte le componenti necessarie che esse contengono.

Affinamento

A fine di tale periodo e a fermentazione alcolica ormai quasi terminata, il vino viene travasato in botti di rovere francese da 500 litri, usati, dove completa la fermentazione alcolica e svolge la malolattica. Dopo una maturazione di 6-7 mesi in legno, il vino viene travasato in un serbatoio di acciaio inox in modo da effettuare l'assemblaggio delle varie botti e subito dopo imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Vino di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo. Aroma intenso, delicato, fruttato. Se invecchiato il bouquet evolve con note di vaniglia, liquirizia, spezie. Al palato è pieno e vellutato specie se affinato in legno.

Abbinamenti

Vino da carni fredde, ottimo anche con arrostiti o formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio

Da servire in calici ampi ad una temperatura di 18-20°C

AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308