



0.75 / 1.5



Alma



Denominazione

Friuli Aquileia DOC



Uve

Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot



Vigneti

Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa



Vendemmia

Nella seconda metà di settembre, mentre il 10% circa delle uve di Refosco viene lasciato appassire in pianta fino alla prima metà di ottobre



Vinificazione e Maturazione

Fermentazione in vasche d'acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere francese e botti grandi per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Resa

60 quintali/ettaro



Produzione

15.000 bottiglie



Durata

Migliora nel tempo se ben conservato



Note Organolettiche

Vino rosso intenso dai riflessi granati. Al naso un profumo importante e deciso, con note speziate, di pepe nero, liquirizia ed eucalipto. Strutturato e avvolgente, con finale fresco e balsamico



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,5 %
Zuccheri Residui	1,5 g/l
Acidità Totale	5,2 g/l
Estratto Secco Netto	27,5 g/l



VALPANERA