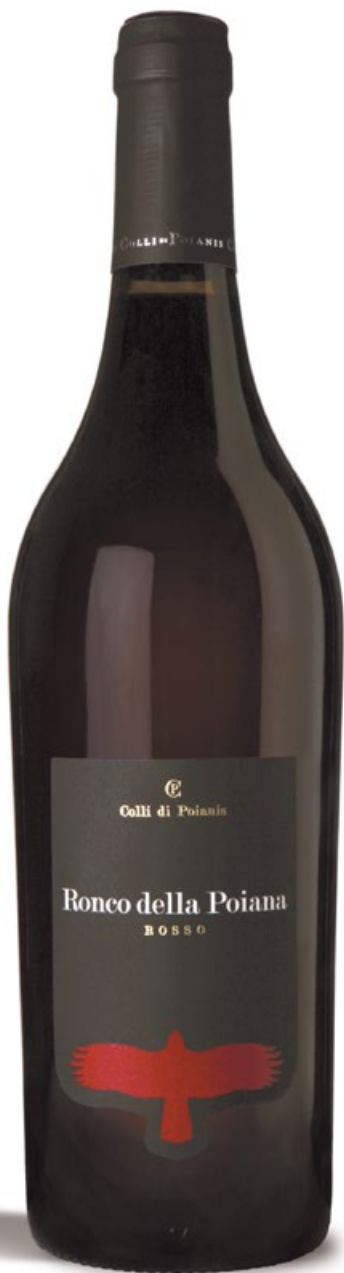




COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Rosso Ronco della Poiana



Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio di grande complessità con note fruttate che ricordano la confettura di amarene, la mora di rovo molto matura, insieme ad aromi evoluti quali la liquirizia, il tabacco dolce, il caffè e il cacao. In bocca è caldo, avvolgente, strutturato, ricco di tannini dolci e vellutati, di grande eleganza e persistenza. Ideale abbinamento con secondi di carne, arrostiti, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Vitigno Merlot, Cabernet Franc

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione ed affinamento Le migliori uve raccolte manualmente, dai vigneti più antichi dell'azienda, vengono delicatamente diraspate.

La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce in tini troncoconici di rovere francese. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica che avviene in barriques e tonneau di rovere francese, dove si svolge anche la fermentazione malolattica. Dopo un affinamento di 18 mesi sui lieviti, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 18 °C