

TORRE ROSAZZA RONCO DELLE TORRE



VARIETALES: Merlot 85%- Pignolo 15%

D.O.: Friuli

Área de producción:

La ponca es el elemento típico de nuestro suelo: una formación sedimentaria formada integralmente de margas arcillosas alternando con capas de arenisca. La "Ponca" muestra baja fertilidad y buena capacidad para retener agua, da características únicas a las uvas y al vino como sabor y color con cuerpo, taninos y mineralidad.

Vinificación:

La vendimia se realiza con la sobremaduración de uvas en la planta, una agronómica técnica que realza el color y suaviza los taninos, especialmente el Pignolo. Las uvas Merlot y Pignolo son seleccionadas en la planta y vinificadas por separado en acero fermentadores a temperatura controlada. Una fermentación maloláctica y el coupage le sigue. La crianza tiene lugar en barricas de roble frances durante al menos 24 meses, mientras que la El envejecimiento en botella continúa durante al menos otros 6 meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: Un intenso rojo ruby.

AROMA: en la nariz una explosión de frutas de baya: mora, arándano, toques de guinda y notas balsámicas.

BOCA: En boca da lo mejor: suave, con mucho carácter, con cuerpo y con una acidez controlada muy agradable, que da frescura al sorbo. El tánico sedosa textura de Merlot se integra con la más rústico y vigoroso de Pignolo.

MARIDAJE: Gran versatilidad en la mesa, elegante y discreto a pesar de su fuerte carácter. Acompaña bien a primeros platos salados y con carnes en general.

Tempeatura de servido: 18-20° C.