



CANTARUTTI

FRIULANO "TERRE DI ROSAZZO SCACCO AL RE"
Friuli Colli Orientali

VITIGNO: ottenuto esclusivamente da uve di Tocai Friulano

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 6 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva è avvenuta all'inizio del mese di settembre 2008, in piena maturazione ed è stata effettuata tempestivamente raccogliendo solo uve che avevano dato una risposta positiva ai test chimici e degustativi.

Le uve, raccolte in cassette, dopo l'accurato trasporto in cantina sono state raffreddate in un apposito tunnel mediante l'emissione controllata di azoto liquido. La temperatura viene regolata intorno allo zero, in modo che l'uva non venga congelata e che, quindi possa venire diraspata senza problemi.

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono trasportate alla pressa mediante un condotto, in presenza di azoto in forma gassosa.

Il diraspato viene pressato sofficemente in presenza di azoto mediante pressa pneumatica, sempre in riduzione, il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 24-36 ore a temperatura di pochi gradi sopra lo zero per illimpidirsi. Travasato nelle barrique da 225 litri e in tonneau di 500 litri viene fatto fermentare a temperatura controllata di 15-18° C. Al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche vengono praticate operazioni atte a tenere in sospensione la parte solida che si deposita sul fondo.

Rimane a affinarsi nelle botti in cantina minimo per 12 mesi. Dopo questo periodo vengono scelte le barriques atte a costituire il vino finale, assemblati vini si passa alla bottiglia.

DEGUSTAZIONE: nette le sensazioni aromatiche caratterizzanti il vitigno: Pesca bianca, anice, ananas. Impreziosite da sentori di vaniglia, erbe aromatiche e miele. Al palato, morbide e avvolgenti aromaticità presenti all'esame olfattivo accarezzano le papille facendo emergere la possente ed elegante corposità che lo contraddistingue. Pieno, lungo con un percepire delicatamente amarognolo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: si accompagna con primi piatti a base di pesce, fritti e grigliate sia di pesce di mare che di lago. Sublime con formaggi anche mediamente stagionati. Indicato anche con piatti a base di maiale.

Sa essere delicato e contemporaneamente deciso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 10 - 15°C



Bicchieri Consigliato:

