

Dati analitici 2013

Alcol	13,5%
Zuccheri	2 g/L
Acidità totale	5,5 g/L

ROSSO "PASCAL"

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uvaggio di Cabernet Sauvignon (80%) e Merlot (20%). Diraspatura e macerazione in tini aperti per 10 giorni con un delestage e una follatura giornaliera. affinamento in tonneau di secondo/terzo passaggio in rovere Allier 18 mesi, assemblaggio, affinamento in inox 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 12 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore rosso rubino carico. Profumo molto intenso e complesso con note di mora di rovo, ciliegia, confettura di marasca, cannella, liquirizia, tabacco biondo. Gusto morbido con equilibrata acidità e tannino fitto e rotondo, retrogusto estremamente lungo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente tagliata di manzo ai ferri, selvaggina, bistecca alla fiorentina, formaggi di lunga stagionatura. Servire a 18-19°C.

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia bordolese da 0,75 L, tappo in sughero monopezzo.

Un uvaggio che unisce la grinta del Cabernet Sauvignon alla morbidezza del Merlot; il bouquet viene arricchito da un passaggio in rovere usato, che equilibra il vino senza caricarlo di toni tostati e speziati. Un rosso longevo (almeno 7-8 anni) ma godibile anche dopo 3-4 anni dalla vendemmia.

