

# GILDO

*Vini & Spumanti*



## FRANCONIA

<b>TIPO DI VINO</b>	—	Rosso amabile
<b>ZONA VITIGNO</b>	—	Colli Orientali del Friuli
<b>VITIGNO</b>	—	Alloctono - Franconia in purezza
<b>TERRENO</b>	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Dal 1991
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 13% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	18° C

### VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene con macerazione delle bucce per alcuni giorni in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti diversi rimontaggi al fine di estrarre colore, aromi e sapori dalle bucce. Segue quindi la pressatura.

### AFFINAMENTO

Maturazione in botti di legno rovere e acciaio a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di colore rosso rubino intenso. Sapore erbaceo e vinoso con profumo di sottobosco. Vino di grande struttura, vellutato e rotondo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino con caratteristiche amabili, gradevole in qualsiasi momento della giornata. Accompagna piatti di carne in umido, alla griglia e piatti tipici della cucina friulana. Da assaporare anche con formaggi di media stagionatura.