

GILDO

Vini & Spumanti



ROSSO DEL NONNO

TIPO DI VINO	—	Rosso secco leggermente barricato
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal P.R.
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1975 al 2012
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale tardiva con cernita delle uve. Le tre uve vengono diraspate e pigiate insieme
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	16 - 18° C

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene con macerazione delle bucce per diversi giorni in recipienti di acciaio inox. Seguono diversi rimontaggi al fine di estrarre colore, aromi e sapori dalle bucce delle tre varietà.

AFFINAMENTO

Maturazione in tradizionali botti di legno rovere per dodici mesi seguita da un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Dopo circa 18 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e di ottima struttura, sapore erbaceo e tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Se invecchiato è vino di gran classe che si accompagna a carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi speziati.