

Russolo Neri Braida Antica

Denominazione:

Trevezie I.G.T. Rosso

Vitigno:

Blend dei vitigni a bacca rossa coltivati in azienda

Esposizione dei vigneti:

Nord/Nord Ovst - Sud/Sud Est

Forma di allevamento:

Guyot/Cappuccina

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Fine Settembre/inizio Ottobre

Temperatura di fermentazione:

18/24°Celsius in funzione della cultivar

Durata della fermentazione:

5/8 giorni

Note organolettiche:

Vino dalla trasparenza impenetrabile, nel bicchiere, al centro rubino netto e ai lati sfumature di granato. Ottima la consistenza. Frutti rossi di media maturità come il mirtillo e la mora, a tratti il lampone, la violetta e la rosa si fanno sentire. Le note ferrose e di arancia rossa ricordano la presenza di una pare di pinot nero. Giustamente tannico, ordinata la morbidezza. Freschezza notevole ma ben supportata da note gliceriche. Centro lingua che regala tannini soffici e ben levigati

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

Da 98 a 140 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.600/5.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In fermentini di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Contestuale alla fermentazione alcolica

Periodo di imbottigliamento:

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

Abbinamenti:

Vino decisamente di facile beva con una chiusura secca. Con dei piatti leggermente succulenti come una zuppa in rosso o carne bollita troverà il massimo dell'esaltazione. Temperatura di servizio ideale, 16-18° C.