



ROS DI SANZUÀN

Nome vitigno:

Cordenossa

Uva:

bacca rossa

Denominazione:

vino rosso

Zona di produzione:

Friuli Grave - Colline dell'area
pedemontana del Friuli Occidentale - Provincia
di Pordenone - Regione F.V.G. - Italia

Terreno:

di medio impasto

Sistema d'allevamento:

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:

60 - 70 quintali per Ha

Località vigneto:

Valeriano e Pinzano al Tagliamento

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino:

Ros di Sanzuàn

Colore:

rosso rubino scarico

Profumo:

intenso, fruttato (frutti di bosco), persistente

Gusto:

caldo, morbido, strutturato

Abbinamenti:

piatti elaborati con carni importanti

Temperatura di servizio:

16-18 gradi

