

RONDON

ROSSO ISONZO DEL FRIULI



CARATTERISTICHE TECNICHE

**PRIMA ANNATA
DI PRODUZIONE**
1997



**ZONA E COMUNE
DI PRODUZIONE**
Farra d'Isonzo (Gorizia)



UVE
Merlot 50%,
Cabernet Franc 20%,
Cabernet Sauvignon 30%



AFFINAMENTO
in acciaio inox,
barrique di rovere
e anfora in ceramica



TIPOLOGIA DEL TERRENO
origine alluvionale,
ghiaiosa e argillosa



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO**
guyot



**ESPOSIZIONE
E ALTIMETRIA**
100 m s.l.m.



**ETÀ MEDIA DELLE VITI
IN PRODUZIONE**
30 anni



**EPOCA E CONDUZIONE
VENDEMMIA**
I decade di ottobre,
conduzione
del raccolto manuale



**MATERIALE
DELLE VASCHE
DI FERMENTAZIONE**
acciaio inox



LIEVITI IMPIEGATI
selezionati



**TEMPERATURA
DI FERMENTAZIONE**
25-30°



**DURATA
DELLA FERMENTAZIONE
E DELLA MACERAZIONE
PELLICOLARE**
18-20 giorni



Dal colore rosso rubino, con leggeri riflessi granati e dal profumo intenso, fine ed elegante, leggermente speziato. Le note fruttate sono ancora presenti e ben armonizzate dal lungo invecchiamento in botti di rovere. Il sapore è ricco, corposo, armonico, con un buon bilanciamento dei tannini dolci. Lunga la persistenza.