

Russolo Borgo di Peuma

Denominazione:

Venezia Giulia I.G.T. Rosso

Vitigno:

Uvaggio rosso di uve autoctone ed internazionali

Esposizione dei vigneti:

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

Forma di allevamento:

Guyot

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 di Settembre

Temperatura di fermentazione:

16/18°Celsius

Durata della fermentazione:

8/10 giorni

Note organolettiche:

Vino dal colore rosso profondo tendente al violaceo. Tipico aroma di frutti di bosco maturi. Il suo bouquet evolve in ricordi di vaniglia, liquirizia e spezie. Un vino pieno e vellutato al palato con ottima struttura tannica. Mai aggressivo anche se giovane

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

120 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.500/5.500 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 fermentino di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Contestuale alla fermentazione alcolica

Periodo di imbottigliamento:

A circa due anni dalla vendemmia

Abbinamenti:

Vino da carni bianche e rosse. Ottimo l'abbinamento con formaggi stagionati. Piacevole anche come vino da meditazione, specie se ha già raggiunto almeno un medio invecchiamento.

Temperatura di servizio ideale, 18-20°C.