



# Rosso Riserva Natissa

Uve: selezione delle migliori uve di Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot – 6.250 viti/ha con resa di 1kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: I<sup>a</sup> decade di ottobre

Vinificazione: vendemmia separata delle due varietà, diraspatura e successiva macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C; rimontaggi frequenti ma di breve durata intercalati a delestage, per ottenere un vino intenso, di corpo e persistente. Dopo gli opportuni travasi e la fermentazione malolattica i vini vengono assemblati e posti in barriques e tonneau di rovere francese per un affinamento di 12 mesi nella cantina d'invecchiamento

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: di colore rosso rubino intenso. Con l'affinamento tende ad assumere invitanti riflessi granati. Al naso si rivela intenso e complesso, regalando note di frutti di bosco che ben si amalgamano con sentori più speziati: tabacco e vaniglia sopra tutte. Al palato è vellutato e suadente

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: vino da meditazione, sapido, tannico e di corpo, quando è in tavola ama i piatti di carne elaborati, generosi e complessi

Il nome: il fiume Natissa portava le navi Romane da Aquileia fino al mare Adriatico. Oggi lungo il suo corso nidificano gli uccelli marini

