

TRE FRADIS NERI

TRE FRADIS NERI il suo significato nella lingua Friulana e' TRE FRATELLI. Infatti nasce dall'unione e dall'affinamento in Tonneau di tre uvaggi: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, e Schiopettino. Dall'unione di queste uve nasce un grande vino armonico ,elegante, strutturato e caldo, con note dolci avvolgenti, una buona freschezza, aromatico con sentori di frutti di bosco, more, lamponi, mirtillo, uva passa, liquirizia, prugna e leggermente speziato. Adatto a lunghi invecchiamenti. Luoghi di origine: Colli Orientali del Friuli.

SCHEDA TECNICA

ZONA DI ORIGINE:	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO:	Tre Fradis Neri
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima decade di ottobre
RESA KG/ Ha:	60/70 quintali / Ha
VINIFICAZIONE:	Pigiatura, diraspatura delle uve raccolte a mano, macerazione 15 giorni sulle bucce per aumentare la componente fenolica del vino. Il vino viene affinato in Tonneaux per 15 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.
AFFINAMENTO:	15 mesi in Tonneaux, successivamente 6 mesi in bottiglia
ALCOOL:	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	2 gr/l
ACIDITA' TOTALE:	5,5 g/l
COLORE:	Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile con leggere sfumature violacee
BOUQUET:	Complesso, ricco con sentori di frutti di bosco, mirtillo, more, uva passa e liquirizia
SAPORE:	Vino caldo, morbido, con note dolci, avvolgente e strutturato, ottima freschezza, sentori di frutti di bosco, leggermente speziato, liquirizia, prugna, tabacco, il tutto in perfetta armonia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13-15°
ABBINAMENTI CULINARI	Carni rosse, fiorentine, costate, selvaggina, stufati, formaggi stagionati e speziati