

Caliere Rosso

2019

Uve: Blend di uve rosse da varietà resistenti

Collocazione geografica: Friuli Venezia Giulia e Veneto

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto delle Baite (Mansuè) e Villaraccolta (Pasiano)

Altitudine: 6 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Tipologia di terreno: Argilloso sassoso con fossili di origine marina

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 3100 viti/ha

Difesa: Vigneti in conversione BIO e Produzione Integrata SQNPI

Dati tecnici

Vendemmia: Manuale, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice con rimontaggi e follature giornaliere per circa 18 giorni a temperature di 26°C.

Affinamento: Prolungato affinamento in acciaio Inox.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Acidità: 6 g/L

Note degustative

Colore: Rosso rubino tenue.

Profumo: Al naso si percepiscono piacevoli note fruttate di fragola, ribes e lampone.

Gusto: Vino di media struttura al palato. Intenso e fresco, con retrogusto di frutti di bosco.

Abbinamento: Piacevole come aperitivo in accompagnamento a “cicchetti” della tradizione a base di verdure ed a piatti aromatici e speziati della cucina orientale.

Temperatura di servizio: 16-20°C

Formato bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2019 caratterizzata da una primavera piovosa e seguita da un'estate calda e soleggiata, ha comportato un ritardo della maturazione degli acini e il conseguente periodo di vendemmia all'ultima decade di settembre.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it