

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Borgo Claudius

Le Sasse

Venezia Giulia igt



Proprietà	Famiglia Bosco
Inizio attività	2004
Vitivinicoltura	Sqnpì
Ettari	12
BTG prodotte	20.000



LE SASSE

Vino rosso

Codice 69571

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Vitigni Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Merlot 50%, Refosco dal peduncolo rosso 50%

Vinificazione Pigiatura delle uve con successiva fermentazione di 8-10 giorni assieme alle bucce con l'ausilio di lieviti selezionati, dove viene effettuato un periodico delestage per l'estrazione del colore e dei composti secondari del vino, successiva svinatura e conclusione della fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 18 mesi

Suolo Terreno di origine alluvionale a medio impasto

Vista Vino di colore rosso rubino acceso con sfumature violecee

Olfatto Il suo profumo è decisamente intenso con note di vaniglia e cuoio

Gusto Il sapore è secco, asciutto e ben strutturato con buona persistenza gusto-olfattiva che richiama alle sensazioni speziate. Vino strutturato dal profilo aromatico piacevole ed intenso.

Sistema di allevamento Guyot monolaterale

Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha

Resa per ettaro 90 q.li

Tipologia lieviti Selezionati

Grado alcolico 14% vol

Temperatura di servizio 18°C