VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ciallarosso 21

Productor: Ronchi di Cialla

DOC Colli Orientali del Friuli

100% Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso · Viticultura orgánica certificada

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 30 años

Producción anual: 15600 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 101 m - 200 m



VITICULTURA:
Manejo manual y de bajo impacto. Las parcelas se sitúan en el valle de Cialla, en laderas bien ventiladas y protegidas por bosques, con suelos de flysch eocénico compuestos de margas y areniscas que favorecen drenaje y expresión mineral. La densidad de plantación es alta, con rendimientos controlados y selección estricta de uva en el viñedo para preservar pureza aromática, frescura natural y estructura tánica fina característica del territorio.

VINIFICACIÓN:
Fermentación con levaduras indígenas, con maceración de las pieles+crianza en pequeñas barricas de roble y luego al menos 12 meses en botella

NOTAS DE CATA:

Aromas de bayas negras y rojas (arándanos, grosellas negras), especias, pimiento verde, ligeros tonos terrosos/herbáceos. En boca, estructura firme, taninos presentes pero elegantes, acidez viva

MARIDAJE:

Carnes rojas a la parrilla, guisos de caza ligera, platos con hongos y salsa de vino tinto, quesos maduros de intensidad media-alta.