

RONCO dei ROSETI

Colli Orientali del Friuli
D.O.C.



85% Merlot,
15% Cabernet
sauvignon



18° C



tra metà e fine
Settembre



Vinificazione: le uve vengono vinificate separatamente, la macerazione avviene in tini di legno tronco conici, per un periodo di 15 giorni dove vengono alternate follature manuali, delestage e rimontaggi. Segue poi la svinatura e la torchiatura delle vinacce, e successivo travaso in barriques nuove e di primo passaggio. La fermentazione malolattica avviene in legno e il successivo affinamento sempre in barriques per 18 mesi, prima dell'assemblaggio finale. Dopo l'imbottigliamento, 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni: colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Il Ronco dei Roseti si offre al naso con una moltitudine di sensazioni, che partono dalla frutta rossa matura per arrivare al cuoio ed alle spezie passando attraverso la frutta secca, la liquirizia e il tabacco. Al palato è complesso intenso e armonico, si percepiscono note di cassis, mirtillo, fichi secchi, caffè e cacao. Pienezza, intensità e persistenza fanno di questo vino bandiera di casa Zamo', un rosso internazionale senza compromessi.

Abbinamenti: Stinco di vitello al forno, cosciotto di agnello, anatra e germano reale allo spiedo, carne alla brace, stracotto, fegato alla griglia, sono solo alcuni dei piatti che possono essere accompagnati da questo Bordolese made in Rosazzo.