

CLÂR DELUNE

FRIULI DOC GRAVE ROSATO



UVE

Blend di uve a bacca rossa

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Grave

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso con presenza di pietre e sassi

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

DISPONIBILITÀ

Primavera

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

<4 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Vendemmia effettuata a fine settembre. Lieve macerazione del mosto sulle bucce e fermentazione spontanea in piccoli serbatoi di acciaio. Il vino ottenuto viene fatto maturare su crema di lieviti fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore ricorda i fiori di pesco, limpido e brillante. Un bouquet espansivo con i suoi freschi ed ampi profumi di frutta del sottobosco, ciliegia, pompelmo e rosa appassita. In bocca si ritrovano note sapide e minerali, un gusto vellutato ed affusolato, suadente e delicato. Ottima acidità, perfettamente bilanciato, rotondo e incantevole. Frutto dolce e pervasivo, che lascia una piacevole sensazione sul palato. Il finale piacevolmente lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da accompagnare con piatti di pesce e crostacei, formaggi e salumi freschi e carni bianche. Da provare anche in abbinamento con formaggi a crosta fiorita e salsa di pere.