

Krasno Rosso

Morbido, fruttato, dal corpo robusto. Cuveé rossa dalla struttura equilibrata.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: rosso rubino con nuance viola.

Aroma: ritorni di more e ciliegie rosse con note erbacee.

Gusto: dal corpo medio, morbido al tatto e di degna persistenza.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: si sposa benissimo con bistecche alla griglia o condite con varie salse, piatti a base di selvaggina, bistecca alla fiorentina e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Potenziale di invecchiamento: fino a 5 anni.



Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impanto: 4000 - 5000 piante/ ha

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipo di terreno: marna

Clima: submediterraneo, misto di aria calda marina e freddi venti aplini

Uva

Varietà: 40 % Cabernet franc, 30 % Cabernet sauvignon, 30 % Merlot

Vendemmia: esclusivamente manuale

Maceracija: Tutte e tre le varietà vengono sottoposte al processo della macerazione separatamente.

Fermentazione: 100 % in acciaio inox

Maturazione: in grandi botte di legno (60 hL) per 12 mesi.

Fermentazione malolattica(MLF): in tutte le varietà

Premi

Anno e nome del concorso

2016 Vino Ljubljana - Slovenia

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona - Slovenia

AnnataPremio

2014 Medaglia d'argento

2014 Medaglia d'argento

Parametri

Annata: 2018

Alcol : 13 % vol

Acido complessivo: 4,28 g/l

pH: 3,76

Residuo zuccherino: 3,0 g/l