

Vertigo

2019

Rosso I.G.T. Venezia Giulia
2019 - 15 % vol.



Rappresenta la bellezza
del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità.

L'essenza di Vertigo, espressa da varietà tradizionali quali Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso, e cultivar internazionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, rappresenta la bellezza del Friuli Venezia Giulia nella sua diversità. L'uva delicatamente diraspata, viene quindi sottoposta a pigiatura. Segue la fermentazione con macerazione delle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. La maturazione avviene in acciaio e piccole botti di rovere francese. Una volta imbottigliato, il vino riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:
Rosso rubino.

Palato:
L'attacco è morbido ed intrigante, la componente tannica setosa. Note di pompelmo rosa e prugna rossa conducono ad una chiusura elegante. Persistono con sentori speziati ed agrumati.

Naso:
Delicato e complesso. Aromi di fragolina di bosco, mirtillo, si uniscono a note di cacao, spezie dolci, cannella, tabacco da fiuto e crema pasticcera.

Abbinamenti:
Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti di manzo e di maiale, formaggi di media stagionatura.

Vertigo 2019

The essence of Vertigo, expressed by traditional varieties such as Merlot and Refosco dal Peduncolo Rosso and international cultivars such as Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc, represents the beauty of diversity in Friuli Venezia Giulia. Carefully destemmed, the fruit is then crushed. Fermentation is

carried out with maceration on the skins at controlled temperatures in stainless steel containers. The wine matures in stainless steel and small barrels of French oak. The bottled wine is then aged in temperature-controlled binning cellars.

Tasting notes

Color:
Ruby red.

Palate:
A smooth, intriguing entry with silky tannins. Hints of pink grapefruit and damsons progressing into a stylish finish, and lingering with spicy and citrus notes.

Nose:
Subtle and complex nose with hints of wild strawberries and blueberries blending with cocoa powder, sweet spice, cinnamon, snuff and custard.

Food pairings:
Savoury first courses, roast pork and beef, meat dishes or moderately mature cheeses.