

## VINERO

### Igt Venezia Giulia

Rosso, fermo, secco, tipologia classica

<b>UVE</b>	Merlot, Cabernets, Refosco in proporzioni diverse a seconda della cuvée da vigneti situati a Zegla, Cormons (GO) e colline moreniche di Colloredo di Monte Albano (UD)
<b>In Cantina</b>	<p>Cuvée formata da vini di diverse annate e di gradazione contenuta, ottenuti con le stesse uve di Alture e Braide rosso</p> <p>Vinificazione in inox lunga con macerazione postfermentativa (anche oltre 3 mesi).</p> <p>La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve.</p> <p>Fermentazioni spontanee regolari e complete, malo-lattica compresa, senza aggiunte di lieviti o batteri selezionati, di nutrienti o enzimi o correttivi, né di qualsiasi altro prodotto estraneo al patrimonio qualitativo delle uve.</p> <p>Utilizzo molto limitato dell’anidride solforosa.</p> <p>Nessun passaggio in legno.</p> <p>Imbottigliamento entro l’estate successiva, tappo in sughero intero, depurato con procedimento brevettato da Gaspare Buscemi.</p> <p>Sosta in bottigliera, per verificare la tenuta del tappo e l’evoluzione qualitativa del vino</p>
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	<p>Colore di tonalità amaranto, con buona intensità.</p> <p>Al naso intenso, piuttosto complesso e persistente. Sulla base fruttata, di prugne e ciliegiemature, si avverte il muschio assieme a sentori della casearia.</p> <p>Al palato rotondo, equilibrato, di buona struttura con tannini vellutati.</p> <p>Grazie alla sua grande integrità, non teme gli anni e non soffre, anzi sembra migliorare, se la bottiglia viene consumata in qualche giorno.</p>
<b>ABBINAMENTO</b>	Di bassa alcoolicità e di grande equilibrio organolettico, Vinero è un “tuttopasto” adatto alla buona tavola di tutti i giorni
<b>Note di conservazione</b>	<p>Lunga conservabilità con possibilità di miglioramento per diversi anni dalla data di imbottigliamento indicata in etichetta.</p> <p>Conservare la bottiglia coricata o capovolta a temperatura costante, meglio se al buio.</p>