

El Masut

2016

Denominazione: IGT Rosso delle Venezie
Uve: 50% Merlot Khantus 50% Cabernet Cortis
Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Frattina, Pravisdomoni
Altitudine: 6 m s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud
Tipologia di terreno: Argilloso con fossili di origine marina
Sistema di allevamento: Guyot

Dati tecnici

Vendemmia: Manuale in cassetta, con selezione dei grappoli.
Vinificazione: Pigiatura soffice, rimontaggi e follature giornalieri per 15 giorni circa a 28°C.
Affinamento: 100% in barriques da 225l (50% nuove 50% secondo passaggio)
Imbottigliamento: Fine mese di aprile 2018.
Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Bottiglie prodotte: 1336
Gradazione alcolica: 15% vol

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: Complesso con note fruttate di confettura di prugna e frutti di bosco, speziature morbide di vaniglia, cannella e sentori di tabacco.
Gusto: Potente e piacevole, con tannini morbidi e sensazione balsamica finale.
Abbinamento: Ideale con piatti strutturati di carne come “cinghiale alla cacciatora”, “lepre in salmi” o con formaggi stagionati come “parmigiano reggiano”.
Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge, nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura. Gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata ha portato le uve alla vendemmia in ottimi condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it