



FRUSCALZO

Vini bianchi

Chardonnay: nobile e dal fine profumo

La perfetta inclinazione della collina permette di poter raccogliere al meglio i raggi del sole conferendo una finezza ed eleganza unica a questo Chardonnay.

Uve di origine: Chardonnay 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: fino, nobile, con note floreali

Sapore: tipicamente varietale, aromi di mela e ananas, di buona freschezza

Abbinamenti: risotti, crostacei, pesce affumicato, pollame, fromaggi misti

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Casarsa

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Friulano: típico e variegato

Il Friulano è il vino simbolo della regione. A chi chiede un bicchiere di vino verrà offerto un bicchiere di Friulano. La Comunità Europea ha vietato l'utilizzo della dicitura "Tocai" per il vino friulano a partire dal 2007, in quanto giudicato troppo simile all'omologo DOC ungherese "Tokaji". In seguito, il nome nel Friuli è stato cambiato a „Friulano“.

Uve di origine: Friulano 100 %

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino vivace

Profumo: acacia e fiori di campo

Sapore: fruttato, morbido per l'acidità contenuta, delicato retrogusto di mandorle

Abbinamenti: aperitivo, zuppa di pesce, prosciutto crudo di Cormons o San Daniele, salami, coniglio, tarchino, piatti vegetariani, un bicchiere da abbinare facilmente

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Età media vigneti: 30-60 anni

Produzione media: 45 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot, Cappuccina e Casarsa

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Malvasia: secca e minerale

La Malvasia è uno tra i vini più antichi ed importanti del Collio.

Un classico vino da pesce.

Uve di origine: Malvasia 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino

Profumo: leggermente aromatico con una nota floreale

Sapore: giustamente secco e gradevolmente minerale, in bocca si sente pompelmo, timo selvatico e mandorle, struttura armonica

Abbinamenti: aperitivo, antipasti magri e minestre, ottima combinazione per la cucina di pesce

Luogo di produzione: Novali, Cormons, zona collinare

Anno dell'impianto: 2006

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 12,5 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione grezza il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Pinot Bianco: delicato e minerale

Uno dei vini più eleganti in assoluto, un nettare per veri intenditori.

Uve di origine: Pinot Bianco 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Profumo: crosta di pane appena sfornato, persistente

Sapore: aromatico e secco al palato, di complessi aromi di frutti gialli, leggermente minerale, di struttura raffinata, delicata l'acidità

Abbinamenti: grande compagno di pietanze di pesce di mare, ottimo anche con pasta ripiena, risotti, piatti raffinati di pollo, coniglio e vitello

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1965

Produzione media: 45 hl/ha

Forma di allevamento: Casarsa

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Pinot Grigio: morbidezza e carattere

Il perfetto equilibrio tra morbidezza e carattere crea l'unicità di questo vino classico, come la terra da cui proviene.

Uve di origine: Pinot Grigio 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo con riflessi ramati

Profumo: dal fine profumo fruttato

Sapore: intenso, corposo, abboccato minerale, la risonanza è fresca e delicata

Abbinamenti: aperitivo, pasta, minestre leggere, piatti di carne bianca, pesce di mare

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986-1987

Produzione media: 60 hl/ha

Forma di allevamento: Casarsa

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Ribolla Gialla: vivace e fresca

La Ribolla Gialla è un vino autoctono del Collio -Brda. Quest' uva predilige vigneti in appezzamenti assolati e ben ventilati. Quindi si dice "che cresce dove nasce il vento". Una specialità per gli appassionati.

Uve di origine: Ribolla Gialla 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi

Profumo: profumi di pera matura e fiori bianchi

Sapore: aroma leggermente citrino, agrumato, ananas maturo, piacevolmente vivace e fresco, un sorso brillante, semplice

Abbinamenti: aperitivo, pasta e risotti, piatti di carne bianca, pesce

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio e Novali, Cormons, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986-2006

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot e Casarsa

Momento della vendemmia: metà settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 12,5 %vol

Acidità totale: 6 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Ribolla Gialla Brut: una bollicina di classe

Il Brut dall'uva autoctona del Collio, la Ribolla Gialla, ottenuto con metodo Charmat lungo almeno sette mesi, si presenta con un perlage fine vellutato.

Uve di origine: Ribolla Gialla 100%

Tipo di vino: bianco

Colore e perlage: giallo paglierino tenue, perlage fine vellutato

Profumo: profumo di fiori bianchi con una delicata fragranza di lievito

Sapore: il gusto citrino dell'uva Ribolla Gialla si amalga con sentori di frutta esotica, fine e persistente

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986-2006

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot, doppio ritorto, Casarsa

Momento della vendemmia: inizio settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 12,5 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia delle uve destinate allo spumante viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Con frequenti batonnage dei lieviti autoctoni la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La maturazione del vino procede in botti di acciaio sotto pressione (autoclave) per l'affinamento definitivo per una lunga maturazione.



FRUSCALZO

Rosa Canina: Traminer aromatico con un intenso profumo di rose

Questo Traminer nasce in una collina sabbiosa dove le rose canine crescono spontaneamente.

Uve di origine: Traminer aromatico 100 %

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo maturo

Profumo: di rose selvatiche, intenso, aromatico

Sapore: ben strutturato con un sapore intenso di rose selvatiche, sorprendentemente secco e sapido

Abbinamenti: aperitivo, carpaccio di pesce o come finale combinato con formaggi delicati a pasta morbida o anche con i dessert meno dolci

Luogo di produzione: Novali, Cormons, zona collinare

Anno dell'impianto: 2006

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione grezza il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Sauvignon blanc: elegante e armonioso

Chiudi gli occhi e lasciati sedurre dal bouquet di un leggero soffio di litchi, accompagnato dal tipico profumo del Sauvignon.

Uve di origine: Sauvignon blanc 100%

Tipo di vino: bianco

Colore: giallo paglierino

Profumo: fiori di sambuco, un delicato e quasi impercettibile petalo di rosa bianca

Sapore: un delicato aroma di litchi, peperone giallo, le note verdi varietali del Sauvignon sono presenti ma discrete, acida presente e ben dosata, di struttura morbida, armoniosa, in finale chiude con una nota geniale, molto delicata, quasi fosse una dolce carezza

Abbinamenti: aperitivo, asparagi, pesce, frutti di mare, carne bianca, piatti della cucina asiatica, formaggio di capra

Luogo di produzione: Novali, Cormons e Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986-2006

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Guyot e Casarsa

Momento della vendemmia: inizio settembre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 6 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice e pulitura del mosto per flottazione. Da questo momento inizia la fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata che va dai 13 ai 16 gradi centigradi. Con frequenti batonnage la maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa 8 mesi a contatto con le fecce più fini dette anche nobili che sono composte da un complesso di sali minerali, acidi e lieviti nativi, i quali disgregandosi aumentano la struttura stessa e migliorano notevolmente l'armonia del vino. Dopo la filtrazione tangenziale il vino è pronto per essere imbottigliato seguendo come da tradizione le fasi della luna.



FRUSCALZO

Verduzzo: giustamente dolce e vellutato

Le uve autoctone del Verduzzo dorato sono sottoposte ad una vinificazione in rosso che conferisce il colore caramello dorato dopo una vendemmia tardiva.

Uve di origine: Verduzzo 100 %

Tipo di vino: bianco, vendemmia tardiva

Colore: giallo caramelo dorato

Profumo: profumi di miele, cera d'api e fiori di acacia accarezzano l'olfatto

Sapore: albicocche mature e nocciola si uniscono al palato con una gradevole tannicità vellutata

Abbinamenti: tipicamente un vino per il dessert soprattutto di pasticceria secca, bene anche da abbinare con gorgonzola, paté de foie gras o prosciutto con fichi

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1965

Produzione media: 20 hl/ha

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Momento della vendemmia: metà ottobre 2016

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 15 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia tardiva viene effettuata esclusivamente a mano, seguita da una pressatura soffice, una vinificazione in rosso e pulitura del mosto per flottazione. Con frequenti batonnage dei lieviti autoctoni la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La maturazione del vino procede negli stessi contenitori per circa un anno. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizione le fasi della luna.



F R U S C A L Z O

Vini rossi

Cabernet Franc: un rosso aromatico

Uno dei vini più richiesti nella nostra zona, dal gusto particolare che ricorda il peperone, erba fresca e spezie.

Uve di origine: Cabernet Franc 100%

Tipo di vino: rosso

Colore: rosso rubino

Profumo: di fieno, note di frutta a bacca scura

Sapore: piacevole peperone verde al palato con tannini delicati ed equilibrati

Abbinamenti: piatti di manzo, selvaggina come cinghiale in umido, cervo, pasta e formaggio aromatico

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1985

Produzione media: 50 hl/ha

Forma di allevamento: Casarsa

Momento della vendemmia: inizio ottobre 2016

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, l'uva viene diraspata e messa a fermentare nelle botti per circa 10 giorni. Dopo una pressatura soffice il mosto continua la sua fermentazione residua all'interno delle botti. Nella nostra cantina preferiamo un affinamento lungo. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizioni le fasi della luna.



F R U S C A L Z O

Cabernet Sauvignon: equilibrio ed armonia

Un vino con un corpo armonico ed equilibrato che si abbina facilmente a diversi piatti.

Uve di origine: Cabernet Sauvignon 100 %

Tipo di vino: rosso

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi al granato

Profumo: ribes nero e spezie dolci

Sapore: aromi di frutti di bosco ed amarena, tannini delicati, un fondo vanigliato di buona persistenza

Abbinamenti: piatti di funghi, pasta, formaggio aromatico, carne grigliata, selvaggina ed agnello

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1986

Produzione media: 45 hl/ha

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Momento della vendemmia: metà ottobre 2011

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, l'uva viene diraspata e messa a fermentare nelle botti per circa 10 giorni. Dopo una pressatura soffice il mosto continua la sua fermentazione residua all'interno delle botti. Nella nostra cantina preferiamo un affinamento lungo. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizioni le fasi della luna.



F R U S C A L Z O

Merlot: profondo e spezzato

Un vino riscoperto negli ultimi anni che non dovrebbe mancare nella carta di un ristorante.

Uve di origine: Merlot 100%

Tipo di vino: rosso

Colore: rosso rubino profondo con tendenze al granato

Profumo: frutti di bosco, spezie aromatiche

Sapore: sensazioni di ribes e mirtillo, note di cuoio e leggere note balsamiche

Abbinamenti: affettati misti, carni rosse alla griglia, ossobuco, selvaggina, formaggi di media stagionatura

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1965

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Cappucina e Casarsa

Momento della vendemmia: metà ottobre 2014

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, l'uva viene diraspata e messa a fermentare nelle botti per circa 10 giorni. Dopo una pressatura soffice il mosto continua la sua fermentazione residua all'interno delle botti. Nella nostra cantina preferiamo un affinamento lungo. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizioni le fasi della luna.



F R U S C A L Z O

Rosso Bruno: persistente e di bella finezza

Per dar luce al cuvee "Rosso Bruno" viene imbottigliata una scelta esclusiva delle migliori annate di Merlot e Refosco. Nell'assemblaggio viene aggiunto una parte di passito ottenuto di uve della stessa varietà per conferire maggior morbidezza .

Uve di origine: Merlot 90% e Refosco 10%

Tipo di vino: rosso

Colore: rosso rubino carico tendente al granato

Profumo: profumo aromatico con un tocco fine di vaniglia

Sapore: amarena e frutti di bosco, note di cuoio e leggere note balsamiche, al palato si apre caldo, morbido, sinuoso, un vino abboccato, ben strutturato, nobile, leggermente tannico, gradevole il finale

Abbinamenti: arrostiti, brasati, grigliate di carni rosse, selvaggina, formaggi semistagionati

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1965 (Merlot), 1980 (Refosco)

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Cappuccina e Casarsa

Momento della vendemmia: metà ottobre 2012

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, l'uva viene diraspata e messa a fermentare nelle botti per circa 10 giorni. Dopo una pressatura soffice il mosto continua la sua fermentazione residua all'interno delle botti. Nella nostra cantina preferiamo un affinamento lungo. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizioni le fasi della luna.

Uve: 90% Merlot, 10% Refosco ed una parte di passito ottenuto dalle stesse uve



F R U S C A L Z O

Refosco dal Peduncolo Rosso: aromatico – fine – sapido

Un vitigno autoctono coltivato nel Friuli. La varietà dal Peduncolo Rosso è considerata la più pregiata.

Uve di origine: Refosco 100%

Tipo di vino: rosso

Colore: rosso rubino con riflessi granati e violacei

Profumo: bouquet di more e mirtilli maturi

Sapore: aromi delicati, di buona struttura, equilibrato, con tannini ben amalgamati, persistente con un finale vellutato

Abbinamenti: carne rossa e selvaggina, grigliata e formaggi maturi

Luogo di produzione: Ruttars, Dolegna del Collio, zona collinare

Anno dell'impianto: 1980

Produzione media: 40 hl/ha

Forma di allevamento: Cappuccina

Momento della vendemmia: metà ottobre 2018

Modalità di raccolta: manuale

Grado alcolico: 13 %vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Filosofia di coltivazione: : In armonia con la natura, in vigna si rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici. La concimazione avviene con concime naturale di origine animale e con l'humus che si forma dai residui di erba macinata tra i filari.

Tecnologie di produzione: La vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano, l'uva viene diraspata e messa a fermentare nelle botti per circa 10 giorni. Dopo una pressatura soffice il mosto continua la sua fermentazione residua all'interno delle botti. Nella nostra cantina preferiamo un affinamento lungo. Dopo la filtrazione tangenziale avviene l'imbottigliamento del vino seguendo come da tradizioni le fasi della luna.