



# 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.



**F R U S C A L Z O**

### **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 mirtilli, 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.