



SCUBLA

ROSSO SCURO

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
80% Merlot, 20% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Posizione e vigneti
Terreni marnosi collinari: scelta delle migliori uve raccolte dopo la normale maturazione, più marcatamente per il Refosco. La selezione avviene in base al grado di maturità e colorazione dei grappoli. Allevamento a doppio capovolto (cappuccina) modificato.

Vendemmia
Manuale, oltre la metà ottobre; 55-60 quintali per ettaro.

Vinificazione
La fermentazione avviene in acciaio per circa 16 giorni di contatto con le bucce, dopo lo svinamento si affina per 18 mesi circa in barrique e tonneau di rovere francese (50% nuove e 50% di diversa età), quindi per altri 10 assemblato in acciaio, poi affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione
13,5-14%

Acidità
4,5-5 g/l (fermentazione malolattica completa).

Caratteristiche organolettiche
Colore rubino intenso, sviluppa aromi composti e complessi di frutti rossi e caldi, con spezie; finale persistente dato dai tannini morbidi.

Abbinamenti
Accompagna carni nobili e selvaggina in preparazioni importanti.

Produzione media annua
4,000 bottiglie