



## Rosso Albano

**Denominazione:** Rosso Doc Friuli Grave

**Zona di produzione:** Friuli Grave

**Tipo di terreno:** Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

**Sistema di allevamento in vigna:** Guyot

**Densità di impianto:** 4300–4500 piante per ettaro

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

**Acidità totale:** 5,4 g/l

**Ph:** 3,60

**Zuccheri:** 0 g/l

**Resa per ettaro:** 80 q/ha

**Varietà:** 50% Merlot, 40% Refosco dal Peduncolo Rosso, 10% Pinot Nero

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre

**Vinificazione:** il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore a 80 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, Di seguito vengono pigiate e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 26° C per circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica, di seguito una parte di ogni varietà viene posta in tonneau da 5 ettoletri di rovere francese dove rimane per un periodo di almeno 12 mesi. Di seguito viene imbottigliato ed affinato per almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore rosso rubino, profumo ampio, pieno e morbido molto persistente che ricorda i frutti di bosco maturi, la confettura di mirtillo e le prugne secche, con sentori di vaniglia e un leggero retrogusto speziato. Al palato si distingue la grande persistenza e tannini morbidi e vellutati. Dal sapore asciutto e sapido dove la calda opulenza del gusto trasmette inizialmente la vanigliata dolcezza del rovere, a cui segue una nota di confettura.