

Rôl

I FERRETTI



Rôl, in friulano “rovere”, nasce dalla volontà di creare un rosso eccellente, massima espressione del terroir di Corona, particolarmente vocato alla coltivazione dei vitigni a bacca nera. Raffinato, suadente, tipico, da gustare con calma, come le cose migliori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La lunga macerazione consente estrazione d'aromi e tannini che originano un rosso personalissimo, di grande struttura, ottenuto da uve selezionate.

Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di frutti di bosco ed essenze aromatiche. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso, senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale molto lungo e ricco di sapore.

ABBINAMENTO

Carni rosse, sia alla griglia che arrosto, ma anche formaggi lungamente stagionati.

VARIETÀ DELLE UVE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per circa 20 giorni

ÉLEVAGE

In botti di rovere per circa 24/30 mesi

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C