



BORGO CONVENTI



Denominazione:

Venezia Giulia IGT

Uve:

Schioppettino (Ribolla Nera)

Grappolo piuttosto cilindrico, grosso, a volte alato.

Acino ellittico con buccia molto pruinosa, spessa e consistente.

Collocazione geografica:

Farra d'Isonzo

Caratteristiche del vigneto:

Altitudine: 30 m.s.l.m

Esposizione: nord-ovest

Terreni argillosi di medio impasto, ricchi di scheletro derivanti da depositi alluvionali di tempi remoti del fiume Isonzo.

Lo strato attivo non supera i 60 centimetri ed è un terreno ben drenato ed areato.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot semplice e bilaterale

Densità di impianto: da 3000 a 5500 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 3 a 14 anni

Vinificazione ed affinamento:

La vendemmia è manuale in cassette da 18 kg.

La fermentazione, con macerazione sulle bucce e frequenti rimontaggi, si svolge in tini di legno e di acciaio inox a temperatura controllata di 28/30°C per circa 15 giorni.

La svinatura da inizio ad un periodo di affinamento di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio che è seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

All'olfatto è intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di viola, fruttati di ciliegia, lampone e mora e speziati di chiodi di garofano e cannella.

Al gusto è piuttosto strutturato con un piacevole equilibrio tra le note fruttate e la finezza dei tannini su un fondo vellutato e persistente.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamento gastronomico:

primi piatti saporiti; secondi di carni bianche e pollame elaborati; carni rosse.

