



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



PINK MÙL

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Cabernet Sauvignon e Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente. Il Sauvignon viene pressato sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata. Il Cabernet Sauvignon invece dopo una macerazione a freddo viene pressato sofficemente.

Il mosto poi fermenta e si affina in tonneau da 500 litri.

Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato e presentato sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso ciliegia chiaro.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Il bouquet fresco e fruttato si apre con aromi di bacche rosse, lamponi e ciliegie; al palato è gustoso e fresco, di ottima bevibilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o come abbinamento a salumi e formaggi freschi, su primi piatti delicati, pesce, carni bianche. Servire fresco.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.