

## ALTURE ROSSO

<b>UVE</b>	Merlot quasi in purezza
<b>DENOMINAZIONE</b>	Igt Venezia Giulia
<b>LIEVITI</b>	spontanei
<b>SOLFOROSA</b>	inferiore a 50 mg/l
<b>AFFINAMENTO</b>	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
<b>INVECCHIAMENTO</b>	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di quasi 40 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
<b>FORMATO</b>	750 ml
<b>ABBINAMENTO</b>	quelli classici della tipologia quali carni rosse ma anche pesce in preparazioni saporite quali ad es. il caciucco livornese, comunque piatti sostenuti anche se apprezzabile, molto, anche al di fuori della tavola quale calice di compagnia

### DESCRIZIONE DEL VINO

La lavorazione delle uve viene fatta ponendo molta attenzione a non lacerare i tessuti di bucce e raspi. Questo per non estrarre componenti poco nobili ed avere la possibilità di lunghe macerazioni che permettano di svinare un vino completamente finito biologicamente oltre che ricco di tutto il patrimonio qualitativo estratto dalle uve senza forzature che ne alterano l'equilibrio. Anche qui, come un tempo quando la diraspatura era fatta a mano e la pigiatura con i piedi.

Come è per tutti i nostri vini anche questo ha fermentato spontaneamente, malo lattica compresa, senza controllo di temperatura ma tali processi si sono svolti completamente, disponendo di condizioni ambientali ottimali.

Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è carico con sfumature viola che nel tempo vireranno verso il marrone-bruno e poi, gradualmente, verso il mattonato.

L'intensa aromaticità ricorda i piccoli frutti di bosco che si arricchiranno presto delle note più nobili del sottobosco, fino al tartufo e poi, quando la frutta diventerà confettura, ancora, caffè, tabacchi, spezie...

Il corpo importante e la permanenza aromatica molto lunga in bocca, non fanno rimpiangere l'assenza del legno anche qui non utilizzato per non falsare il patrimonio qualitativo proprio delle uve.

Anche qui infatti la funzione del legno è lasciata al sughero intero e depurato.

La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile. Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino.

La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.