

ZEROSOLFITIAGGIUNTI ROSSO

UVE	Merlot, Cabernets, Refosco in proporzioni diverse a seconda delle annate
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	La minima quantità di anidride solforosa presente è dovuta esclusivamente alla inevitabile formazione spontanea in fermentazione
AFFINAMENTO	Vinificazione in inox con macerazione postfermentativa di 3 mesi poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	Può invecchiare diversi anni evolvendo positivamente
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	Di gradazione contenuta, è molto facile e versatile, ma particolarmente formaggi stagionati, primi di carne, secondi di carne rossa.

DESCRIZIONE DEL VINO

Per l'ottenimento di vini sani e serbevoli, l'uso dell'anidride solforosa, pur se con modalità diverse, è considerato indispensabile ed è antico quasi quanto il vino stesso. Purtroppo, se assunta in quantità oltre il limite di sensibilità dell'organismo, essa è causa di noti malesseri. Per questo i produttori più sensibili, pur con risultati spesso discussi e diversi dalle tipologie classiche, cercano di eliminarne l'uso o quantomeno di ridurlo. Questa bottiglia, prodotta con procedimenti rigorosamente artigianali e naturali e senza il minimo impiego di anidride solforosa, dimostra che è possibile produrre un vino di tipologia classica senza far uso di questo additivo, anche quando l'alcolicità risulta piuttosto contenuta, ma le scelte debbono essere estremamente meticolose anche a costo di rese molto basse, ed il lavoro ancor più attento ai minimi particolari di ogni operazione..

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Anche se senza aggiunta di solforosa, si presenta di tipologia classica, quindi con colore rubino limpido e brillante.

Al palato è morbido, equilibrato e di buona struttura.

E' certamente possibile consumare la bottiglia anche in più giorni senza che la qualità del vino ne risenta.