



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## RED MÙL

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Merlot 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 Merlot dopo una delicata diraspatura viene sottoposto a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di legno di ciliegio da 2500 litri. Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato e presentato sul mercato in primavera a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

### COLORE

Rosso rubino

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Al naso profuma di ciliegia con sottili sfumature di vaniglia. In bocca si rivela vellutato e elegante con un retrogusto fresco e invitante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e abbinato a primi piatti delicati, pesce, carni bianche e fritti. Da provare anche servito fresco.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.