



Furlet Rosso

Vino rosso ottenuto dall'assemblaggio dei vitigni rossi rappresentativi dell'azienda, espressione stilistica e territoriale della nostra realtà. Le uve impiegate vengono vendemmiate manualmente sotto attenta cernita sui rilievi pedecollinari circondanti Riva del Garda. Partendo da una materia prima di alta qualità arriviamo ad ottenere un vino pieno, morbido ed armonico espressione autentica del territorio dolomitico.

Vino

Linea: Classica

Denominazione: IGT Dolomiti Rosso

Varietà: Merlot, Cabernet Fran, Carmenere e Rebo

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra metà settembre ed inizio ottobre. Diraspatura delle uve con leggera pigiatura, fermentazione a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri per la durata di circa 14 giorni. Successivo affinamento in botti di rovere usate per 12 mesi al termine dei quali viene assemblato il vino. La primavera seguente si effettua l'imbottigliamento a cui segue un riposo minimo in bottiglia di 6 mesi.

Zona di produzione

Zona di provenienza: Garda Trentino

Altitudine: 100 - 200 m s. l. m.

Esposizione: Est - Sud - Ovest

Terreni: terreni profondi di matrice argillosa

Forma di allevamento: Guyot

Carattere del vino

Colore: rosa rubino

Profumo: note fruttate di ciliegia e mora a che giocano in equilibrio con delicati aromi speziati e balsamici.

Sapore: al palato si presenta morbido e fresco, con un invito alla beva immediato. Grazie alla sua struttura tannica vellutata e agli aromi fruttati intensi, questo vino si distingue per equilibrio e piacevolezza, con un finale armonico e persistente.

Abbinamenti

Furlet Rosso si sposa in maniera ottimale a primi piatti ricchi come una lasagna o pasta al ragù. Il piatto tipico del territorio Garda Trentino con cui si abbina al meglio è la carne salada, nella versione cruda oppure cotta.