

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: 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, 20% Rebo

Resa: 60 hl/ha

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuale, tra metà settembre ed inizio ottobre.

Diraspatura delle uve con leggera pressatura, fermentazione a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri per la durata di 14 giorni. Successivo affinamento in Barriques di terzo e quarto passaggio 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 - Cordone speronato

Carattere del vino

Colore: rosa rubino lucente

Profumo: note fruttate di ciliegia e mirtillo rosso a cui si aggiungono aromi terziari e di tostatura dovuti all'affinamento in botti di rovere.

Sapore: grazie alla sua struttura tannica vellutata e agli aromi fruttati pronunciati, questo vino al palato si presenta morbido e fresco con un invito alla beva immediato.

Abbinamenti

Furlet Rosso si sposa in maniera ottimale a primi ricchi come paste al sugo di carne e risotto alla salsiccia. Il piatto tipico del territorio Garda Trentino con cui si abbina al meglio è la carne salada, nella versione carpaccio e cotta.

