



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



PINK WINE

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Uve a bacca rossa

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocapovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate delicatamente. Dopo la decantazione a freddo il mosto fiore così ottenuto fermenta e si affina a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino viene presentato sul mercato la primavera successiva alla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso ciliegia chiaro

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Il bouquet fresco e fruttato si apre con aromi di bacche rosse, lamponi e ciliegie; al palato è gustoso e fresco, di ottima bevibilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti leggeri, primi piatti delicati, secondi a base di pesce o di carni bianche, frittare e crudité di pesce. Servire fresco

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.