Frus Rosso

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2019, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigni: Tazzelenghe, Schioppettino
Suolo: Franco argilloso limoso, matrice dell'argilla Ponca
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Sylvoz
Densità ceppi per ha: 1.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 18 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura e fermentazione spontanea in vasi vinari di acciaio con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 8 hl per 24 mesi.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000
N.B: L'etichetta in immagine fa riferimento alle annate successiva alla 2019 compresa. Le bottiglie di annate precedenti hanno un'altra etichetta.

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il Rosso di Frus è un vino rosso potente, voluminoso e strutturato. Grintoso e giustamente rustico, avvolge la bocca su note speziate, tipiche dello schioppettino, per poi chiudere sull'acidità vibrante del tazzelenghe. Un fuoriclasse in divenire.

QUANDO

Dopo una Pasqua faticosa, tra colombe, parenti e amici, il Rosso di Frus è il vino perfetto per una Pasquetta defaticante in famiglia con gli avanzi del giorno prima. Un vino potente, ma accomodante come una carezza, capace di riportare la tranquillità tra le mura di casa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it