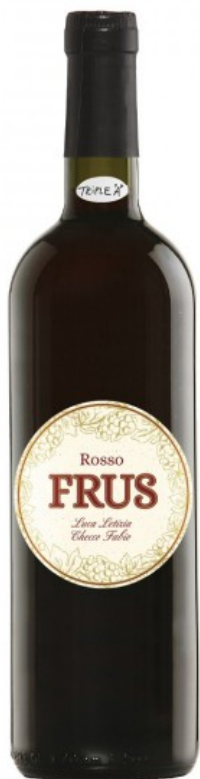


TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Frus Rosso



 ROSSO  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2015

Formati: 75 cl, 150 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: Diraspigiatura 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

PRODUTTORE



FRUS

Avanguardia & Marina Danieli

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 sul tannino violento e ancora giovane 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.

