PARADISO ROSA

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso (UD) - IGP Venezia Giulia

VARIETÀ UVE:
Merlot 100%

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
13 % Vol.

VINIFICAZIONE:
Raccolta meccanica delle uve ben mature.
Il mosto rimane a contatto con le bucce
per 10-12 ore poi separato e vinificato in cisterne
di acciaio con lieviti selezionati a temperatura
controllata per 8-10 giorni.

CARATTERISTICHE:
Di colore rosa corallo importante. Al naso ricorda
frutti come il melograno, ribes e fragoline di bosco.
Si denotano anche sentori floreali come il glicine.
In bocca è vellutato e avvolgente.
Riempe il palato. L'alcolicità è ben nascosta
dalla sua complessità.

ABBINAMENTO:
Eccezionale come aperitivo servito fresco, da provare.
Si può abbinare ad antipasti di pesce,
crostacei e salumi anche a primi piatti
di carne o pesce in genere.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

PARADIIS