



AZIENDA AGRICOLA GANDIN
Via San Zanut, 51
34070 San Pier d'Isonzo (GO) Italia
www.gandinwines.it - info@gandinwines.it



FILARE NERO FRIULI ISONZO DOC ANNATA 2018

VITIGNO	Refosco dal Peduncolo Rosso - Merlot - Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE	DOC Friuli Isonzo
VIGNETO	Ettari 0,5 - Età 1989-2000
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot doppio capovolto due capi a frutto
VENDEMMIA	Manuale in piccole cassette
GRADAZIONE	13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20° C
FORMATO (CL)	75

TERRITORIO

La zona è altamente vocata alla viticoltura di qualità grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche. Il terreno, mediamente profondo, presenta giacimenti calcarei del fiume Isonzo mentre l'aria beneficia delle brezze del Golfo di Trieste che la rende secca e priva di umidità. Infine, nel periodo di maturazione delle uve, il vento di Bora delle Dolomiti provoca grandi sbalzi termici importanti per fissare l'acidità e conferire eleganza ai vini.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Le uve intere sono sottoposte a pigiatura lenta con separazione immediata del raspo. Il pigiato così ricavato viene posto a fermentare con macerazione delle bucce in serbatoi acciaio inox a temperatura controllata di 22 °C per almeno 25 giorni, vengono eseguiti periodici rimontaggi. Il 50% del vino rimane ad affinare in serbatoi d'acciaio inox per almeno 14 mesi, il restante riposa in tonneau di rovere e barrique di primo passaggio. Esegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in bottiglia dura 4 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

Rosso brillante con sfumature violacee, si propone al naso ricco di sensazioni armoniche con predominanza di ciliegia matura e amarene sotto spirito. Vellutato con ricordi di tostatura e spezie orientali. In bocca l'impatto gustativo è deciso, il tannino è avvolgente, note di amarena, mora selvatica con sensazioni calde e durature. Sensazioni finale di tostatura di caffè e larici tagliato.

ABBINAMENTI

L'uvaggio Rosso sposa benissimo la cucina dell'entroterra particolarmente, gnocchi di selvaggina e lepre in salmì. Ottimo l'abbinamento con la carne alla griglia e ai formaggi stagionati in genere.