

VIGNA
TRAVERSO



SOTTOCASTELLO ROSSO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Prodotto in purezza dal vitigno Merlot. Colore rosso intenso. Profumi ampi. Sentori di lampone e mora.

Made from pure Merlot grapes. An intense red colour and broad aromas. Hints of raspberry and blackberry.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Bello per il suo intenso colore rosso impenetrabile. I profumi sono ampi e ricordano il lampone e la mora. L'affinamento dona ancora un bouquet di cacao e caffè. Bilanciato nel corpo, con tannini eleganti e non aggressivi. *The wine is a pleasingly deep, opaque red. The bouquet is broad with hints of raspberry and blackberry and aging process adds overtones of cocoa and coffee. With a finely-balanced body and elegant tannins which are not overpowering.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Merlot 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Parte alta zona Ronco, sud est. *The vines are located in north of Ronco area, Province of Udine, with a south eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot, l'età delle viti è di oltre 50 anni e la produzione media per pianta è 0,800 kg. *Guyot, the age of vines is over 50 years and the average per-plant yield is 0,800 kg.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. Resa di 40 quintali per ettaro. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines grown here their depth, aroma and persistence. Yield is 4,000 kg per hectare.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Fine settembre. Raccolta manuale in cassetta. *Late September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

"Classica" in rosso con macerazione per 20 giorni con delestage quotidiani. *Classic on-the-skins with 20 days maceration and daily delestage.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Per 18 mesi in barriques nuove di rovere francese. Ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia. *18 months in new French Oak barrels then a further 12 months in the bottle.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Per il suo equilibrio va abbinato a cacciagione, maialino al forno, spiedi e formaggi stagionati. *This well-balanced wine goes well with game, roast pork, spit-roasts and hard cheeses.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
16° - 18° C



RECOMMENDED GLASS:
BALOON

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

