



TROJ

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Il terreno dei Colli Orientali genera questo rosso da uve Merlot, Refosco e Schioppettino. *The soil in the eastern Friuli hills creates this red wine from Merlot, Refosco and Schioppettino grapes.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino di colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e robusto, sentore che ricorda l'amarena, il lampone, ricco di corpo si affina notevolmente con la maturazione arricchendo i bouquet di note pepate. Gusto secco, strutturato, sapido e fruttato. *The wine has an intense ruby red colour and full, robust bouquet with hints of cherry and raspberry. It has a rich body which is significantly refined during aging enriching the bouquet with peppery highlights. The flavour is dry, structured, zesty and fruity.*

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

Uve Merlot al 40%, Refosco dal Peduncolo Rosso 30%, Schioppettino 30%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti in Prepotto, provincia di Udine, a 160 m sul livello del mare, rivolti a sud-est. *The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with an eastern exposure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot & Sylvoz corto. *Dwarf Guyot and Sylvoz.*

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 70/80 quintali per ettaro. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines great depth, aroma and persistence. Yield is 7/8,000 kg per hectare.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

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

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura dell'uva; macerazione con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica completata in legno. *Destemming and pressing of the grapes followed by maceration with daily delestage. The malolactic fermentation is completed in wood.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

In vasche di acciaio inox e barriques di diversi cicli per circa 11 mesi. Ulteriore affinamento in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione. *In stainless steel tanks and barriques for two cycles for around 11 months. Further aging in the bottle for a few months before sale.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Per la sua armonica completezza viene facilmente accostato a svariate pietanze specie a salumi, arrostiti, grigliate e coniglio. *This harmonious and complete wine is an excellent partner for a variety of dishes especially cold meats, roasts, grilled meats and rabbit.*

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



RECOMMENDED GLASS
BORDEAUX / BALOON

