



REBUSSON

I.G.T. VENEZIA GIULIA

Blend di uve nere. Un bel colore rosso brillante, al naso sentori di piccoli frutti rossi fragranti. In bocca è giocato su una buona freschezza che fa da contorno a dolci tannini delicati e vibranti. Chiusura morbida e delicata, dotata di grande eleganza e persistenza. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: Cabernet Franc, Merlot e Pinot Noir

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100m slm

DENSITA': circa 3500 viti/ha - 60 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages

AFFINAMENTO: tonneaux



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 13,5% a 14,5%

T° DI SERVIZIO: 16°-18°C



OLFATTO: All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di mirtillo nero, lampone e genziane



GUSTO: In bocca è ampio e profondo con tannini vellutati ed con una lieve nota balsamica.



ABBINAMENTI: Cibi europei: tagliata di manzo, carni alla griglia, pepata di cozze e cacciucco.
Cibi internazionali: chop suey, noodles di carne e il babaganoush

CORPO



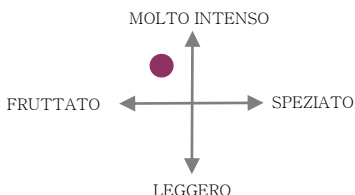
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

REBUSSON 2018

- JAMES SUCKLING: 90/100
- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

