

IGT Rosso Venezia Giulia Blumeri 2006 Schiopetto

VIN ROUGE - ITALIE, FRIOUL

Commentaires

Ce vin est le résultat d'un assemblage de vignes de trois cépages, dont le rare Refosco. Les vignes sont toutes situées dans le vignoble de Podere dei Blumeri, situé dans les Colli Orientali. Des soins très méticuleux sont apportés aux vignes, afin d'obtenir des raisins ayant le meilleur équilibre possible entre acidité et maturité.

Millésime

Un printemps frais et pluvieux a assuré de bonnes réserves en eau pour la première partie de l'été, qui s'est montré très chaud et sec. Un peu de pluie en août et septembre, suivi de vents secs, a eu un effet bénéfique en accélérant la maturation et l'équilibre des polyphénols. Les vins sont marqués par de bonnes acidités, de la fraîcheur et de l'élégance.

Vendanges début octobre 2006

Cépage : Merlot, cabernet-sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Appellation : IGT Rosso Venezia Giulia

Vinification

Les vendanges sont exclusivement manuelles. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Macération et fermentation alcoolique : 10 à 12 jours en grandes cuves bois tronconiques.

Fermentation malolactique et élevage: 30 mois en barriques de 225l et 500l

Vieillessement : 12 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : Été 2009

Production totale: 2600 bouteilles

Alcool : 13,5%

Note de dégustation

Robe rubis sombre, nez fruité et épicé, prunes, cerises Morello, airelles, touches fumées et poivre blanc. La bouche se montre juteuse, charnue et épicée, ample et veloutée. Les tanins sont fins, le boisé très bien intégré. Ce vin saura se marier avec les viandes rouges et blanches, les plats en sauce et les fromages affinés.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2018

