

# RÒI RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Ròi è una parola della lingua friulana che significa “ruscello” e dà il nome all’unico e storico blend rosso della cantina. E’ il frutto di alcune fra le migliori uve a bacca nera che solo nelle annate migliori vengono vinificate per fondersi poi in un tutt’uno, dove potenza ed eleganza vanno di pari passo.

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo intenso ed accattivante, deciso e avvolgente, con richiami di frutta a bacca rossa e nera e anche di aromi terziari più evoluti. Gusto secco, ampio e di ottima struttura, con netta corrispondenza naso-palato, molto persistente.



**VITIGNO** 50% Refosco dal Peduncolo Rosso (autoctono), 35% Merlot, 15% Schioppettino (autoctono).

**DENOMINAZIONE** D.O.C. Friuli Colli Orientali

**GIACITURA** Vigneti situati a 70-140 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica

**VINIFICAZIONE** Separata per ciascun vitigno, con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con diversi rimontaggi durante tutto il processo fermentativo.

**AFFINAMENTO** Dopo la svinatura, ogni singola varietà viene posta in barriques e tonneau di rovere francese dove svolgono la malolattica e affinano per 24-36 mesi. Al termine, viene assemblato il blend. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 12 mesi.

**Primo anno di produzione** 1984

**Gestione vigneto** Inerbito

**Metodi di difesa** Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

**Sistema di allevamento** Doppio capovolto modificato e guyot

**Modalità di raccolta** A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli

**Temperatura** Servire a 16-18°C in calice ampio

**ABBINAMENTO** Zuppe saporite, piatti a base di carne rossa o bianca al forno, selvaggina, tartufi, funghi e formaggi stagionati non piccanti, stinco di maiale, filetto di manzo con tartufo bianco.