

TAZZELENICHE RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Nasce tannico e di elevata acidità tanto da guadagnarsi l'appellativo di "tazelenghe", ossia "taglia-lingua" tradotto dal friulano. Ma pur essendo sgraziato e duro subito dopo la vinificazione, si ammorbidisce e si ingentilisce con un sapiente e prolungato affinamento, assumendo dopo qualche anno una nettissima personalità. Vino che premia, oltre le aspettative, chi sa attenderlo.

Colore rosso intenso con sfumature viola. Profumo ampio, piacevole, con richiami a cioccolato, tabacco e confettura di ciliegie. Gusto secco, avvolgente e dal tannino deciso ma rotondo.



VITIGNO	Tazzelenghe 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 90 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	24/30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 48 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1983 / 2006
Primo anno di produzione	1990
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Paste gratinate con selvaggina, volatili arrosto, brasati e stufati, formaggi stagionati. Da provare con crespelle al fagiano, lepre in salsa pepata, rognone trifolato, stufato di agnello, Pecorino delle crete senesi