



Nome del vino: **ROSSO SVUÁL**

Uve : Merlot 100% cloni francesi

Anno impianto vigneti: 2000

Le uve sono state vinificate con una macerazione di circa 20 giorni.

Il vino è stato poi subito posto in barriques dove ha svolto la fermentazione malolattica e si è affinato per circa 24 mesi. Seguono 18 mesi di affinamento in vasca di acciaio e l'imbottigliamento **senza filtrazione**.

Il nome del vino significa **VOLO** nella lingua friulana, è stato il primo vino prodotto in azienda nel 1997.

Il vino presenta un colore rosso rubino carico con sfumature viola, sentori di frutti rossi maturi ed il legno apporta solamente una nota di complessità e speziatura senza però predominare, i tannini pur presenti non sono aggressivi, il vino risulta sapido e pieno con una lunghezza ragguardevole.

Se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 20 °C e di aprire la bottiglia almeno mezz' ora prima di servirla

