

Penğ

VENEZIA GIULIA ROSSO IGT

Penğ è aggettivo friulano, che di un uomo esprime lo spessore, il peso e l'autorevolezza. Un nome adatto a questo vino dal carattere deciso ed armonioso. Di colore rosso rubino intenso, brillante, tendente al violaceo. Presenta un bouquet ricco di frutta rossa affiancata a cuoio, con cenni balsamici e di noce. In bocca è pieno, caldo e avvolgente con tannini densi e fitti. Finale lungo, ricco di aromaticità con notevole equilibrio.



Grado alcolico	14,50 %
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Refosco d.P.R. e Merlot
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	24 anni
Epoca della vendemmia	Fine settembre, prima decade di ottobre
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano e adagiata in singolo strato su griglie. Successivamente è diraspata e pigiata. Seguono almeno 12 giorni di fermentazione sulle bucce con follature frequenti.
Maturazione	18 mesi in tonneau di rovere di Allier da 500 lt.
Affinamento	almeno 4 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Formaggi importanti, cacciagione, brasati. Indicato per grandi sfide; ciò non toglie che si possa gustare in ogni occasione.
Temperatura di servizio	18-19°C

