



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

FRAIA Venezia Giulia I.G.T.



Classificazione: Rosso I.G.T. della Venezia Giulia

Uva: 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

Nome Vigneto: Merlot - Ronchi San Giovanni / Cabernet Sauvignon - Colombara

Terreno: Merlot - Marnoso/Arenario Cabernet Sauvignon - Alluvionale/Medio Scheletro

Orientamento: Est - Ovest

Altitudine: Merlot - 90 mt slm
Cabernet Sauvignon - 48 mt slm

Sistema allevamento: Guyot

Vendemmia: Merlot 10-9-2007
Cabernet Sauvignon 1-10-2007

Produzione Bottiglie: 3.300

Vinificazione: Macerazione delle uve per circa 3 settimane.

Dopo la svinatura il vino nuovo inizia la fermentazione malolattica, quindi matura in piccoli carati da 225 litri per 36 mesi e si affina in bottiglia per dodici mesi.

Note degustative: Il vino ha colore rosso molto intenso con lievi riflessi granati dovuti all'invecchiamento.

Il profumo di marasca e frutti di bosco con sfumature speziate promette grandi sensazioni, che il gusto conferma e amplifica.

Accostamenti Gastronomici: Dal sapore molto persistente, si abbina a piatti sostanziosi di carne, selvaggina e formaggi invecchiati. Va servito in calici di adeguata ampiezza ad una temperatura di 18° C.

Dati analitici: Alcool 14% vol - Acidità Totale 5,20 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com • www.tenutavillanova.com