



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

FRAIA

ROSSO VENEZIA GIULIA IGT 2016



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

Dalle migliori selezioni delle nostre uve rosse, a base primaria Refosco dal peduncolo rosso.

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta
1995

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,60 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

Macerazione delle uve per circa 3 settimane. Dopo la svinatura il vino nuovo inizia la fermentazione malolattica, quindi matura in botti grandi da 25 Hl e in vasca di cemento.

Shelf life

Da 10 a 15 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Il vino ha un colore rosso rubino con lievi riflessi violacei dovuti al Refosco. Il profumo di marasca e frutti di bosco, con sfumature speziate e balsamiche, promette grandi sensazioni, che il gusto conferma e amplifica.

Accostamenti gastronomici

Dal sapore molto persistente, si abbina a piatti succulenti di carne, selvaggina e formaggi invecchiati. Si consiglia di servirlo in calici di adeguata ampiezza ad una temperatura di 18° C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.