



SASS TER

REFOSCO D.P.R. FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

VITICOLTORI FRIULANI

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VITIGNO - GRAPE VARIETY

Antichissimo vitigno friulano, autoctono delle zone carsiche ed istriane. Conosciuto già nel 1700, dà vita ad un vino molto strutturato che racchiude l'essenza del nostro territorio.

Ancient grape native from the karst and istrian areas of the Friuli Region. Already known in 1700, it yields a very structured wine that withholds the essence of our territory.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Il vino è ottenuto da uve provenienti dai nostri migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell'attento lavoro di un tecnico di campagna.

Le uve conferite vengono pigiate e sottoposte a fermentazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata. Segue la pressatura e il trasferimento del vino in vasche per il completamento della fermentazione alcolica e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione è imbottigliato con moderne tecnologie.

The wine is obtained from grapes carefully selected directly at the vineyards. Such selection takes place in the respect of the utmost care and precision required by our wine experts.

The conferred grapes are pressed and fermented with the skins for 5-6 days under a controlled temperature. A second pressing follows, and then the wine is transferred into steel tanks to complete the alcoholic and the malolactic fermentation. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Rosso intenso con riflessi violacei.

Intense garnet red with purplish hues.

PROFUMO - FRAGRANCE

Gradevole, marcato, richiama la mora e la liquirizia.

Pleasant, intense, it reminds blackberries and liquorice.

SAPORE - FLAVOUR

Pieno, sapido, persistente e di giusta tannicità.

Full bodied, sapid, persistent, properly tannic.

Si accompagna ottimamente con piatti robusti, selvaggina e formaggi stagionati.

It is the perfect match with robust meals, ideal with game and mature cheeses.

16-18°C - 12,5% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.

Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - Bottle

750 ml

Imballo - Packaging

cartone/6 bottiglie - 6 bottles/carton

La Delizia®

www.ladelizia.com

find us

