

Coè Rosé



Zona di Produzione: FRIULI VENEZIA GIULIA

Varietà delle uve: 100% Merlot vinificato con metodo Charmat lungo.

Sistema di coltivazione: Guyot francese con densità d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

Vendemmia: ultima settimana di settembre.

Vinificazione: le uve intere, raccolte assieme in cassetta vengono vinificate con pressatura molto soffice. Il mosto di prima pressione ottenuto viene quindi rimosso dalle fecce a basse temperature. La seconda fermentazione in autoclave viene effettuata nel mese di gennaio ad una temperatura variabile tra 13 °C e 14 °C. L'affinamento in autoclave con periodiche rotazioni dei lieviti sui lieviti (remuage) dura circa sei mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia per circa quattro mesi.

Commercializzazione: nella primavera successiva alla vendemmia.

Valori indicativi: Acidità totale 6,2 g / L; alcool 12,00% vol.

Colore: Rosè con alcuni riflessi granati che ricordano il lampone.

Note olfattive e gustative: Piacevole, che ricorda i frutti di bosco, con un sentore di ciliegia e frutta matura. Al palato è sapido, rotondo; rinfresca la bocca.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Abbinamenti: bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo, si abbina con piatti leggeri, carni bianche e piatti freddi.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Coè Rosé



Production Zone: FRIULI VENEZIA GIULIA

Grape Variety: 100% MERLOT vinified with Charmat process.

Growing System: French Guyot-training with a plant density of 4,000 vines per hectare.

Harvest time: Last week of September.

Vinification: Whole grape clusters are harvested in case and vinified off-the-skins with soft crushing. The obtained first-pressing must is then removed from the lees at low temperatures. The second fermentation in autoclave is made during January at a temperature varying between 13°C and 14°C. Ageing in autoclave with recurrent swirling of the yeasts on the lees (remuage) lasts about six months, followed by a further aging in the bottle for about four months.

Availability: In spring after the harvest.

Indicative values: Total acidity 6.2 g/L; alcohol 12.00% by vol.

Colour: Rosé with some garnet reflections reminiscent of raspberry.

Notes on flavour and bouquet: Pleasant, reminiscent of wild berries, with a hint of cherry and ripe fruit. Its palate is sapid, round; refreshes the mouth.

Serving Temperature: 6-8 °C

Serving Suggestions: All-round fizz with various matching. Perfect as aperitif, it pairs light dishes, white meat and cold dishes.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com

Coè Rosé



Anbaugebiet: FRIULI VENEZIA GIULIA

Traubensorte: 100% Merlot vinificato con metodo Charmat lungo.

Weinbausystem: französisches Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

Weinlese: letzte Septemberwoche

Weinbereitung: Die ganzen Trauben werden in Kisten gesammelt und weiß sowie ausgesprochen sanft gekeltert. Der aus der ersten Pressung erhaltene Most wird bei niedriger Temperatur von der Hefe entfernt. Die zweite Gärung im Autoklaven erfolgt im Januar bei einer Temperatur zwischen 13 °C und 14 °C. Die Alterung im Autoklaven mit regelmäßigen Drehungen der Hefen (Remuage) hält für etwa sechs Monate an, gefolgt von einer weiteren Verfeinerung in der Flasche für etwa vier Monate.

Vertrieb: im Frühjahr nach der Weinlese

Richtwerte: Gesamtsäure 6,2 g/l; Alkohol 12,00 % Vol.

Farbe: rosé mit einigen Granat-Tönen, die an Himbeeren erinnern

Hinweise zum Geschmack und Bouquet: Angenehm, erinnert er an Waldbeeren, mit einem Hauch an Kirsche und reifer Frucht. Am Gaumen ist er vollmundig sowie rund und erfrischend.

Serviertemperatur: 6-8 °C

Serviervorschlag: Ein vielseitiger Schaumwein. Ausgezeichnet als Aperitif passt er gut zu leichten Gerichten, weißem Fleisch und kalten Speisen.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763
www.zoruttivini.com