



Comis'Black

Zona di Produzione: VENEZIA GIULIA

Varietà delle uve: 80% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Refosco del Peduncolo Rosso.

Vendemmia: prima settimana di Ottobre.

Vinificazione: prima di subire il processo di trasformazione i tre tipi di uve trascorrono un ulteriore periodo di appassimento sulle viti, ottenendo così una concentrazione elevata degli estratti e delle sostanze aromatiche varietali. Le uve vengono poi pigiate e messe a fermentare con macerazione delle bucce a temperature controllata. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneaux di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle tonneaux per circa un anno e subirà, durante i vari periodi, tutti i processi fermentativi – evolutivi consoni ad un rosso di nobile razza. Il vino continuerà la sua maturazione per ulteriori due anni in botti di acciaio. Verrà imbottigliato nel mese di luglio e posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

Commercializzazione: in autunno a quattro anni dalla vendemmia.

Valori indicativi: acidità totale 5,30 gr/L; alcool 13,50% vol.

Colore: rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati. Note olfattive e gustative: ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegia, legno balsamico. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti: rosso importante da accompagnare a piatti forti. Ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrostiti, formaggi saporiti. Ma va anche bevuto a sé, senza altra compagnia che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra il vino da una parte, la vista, l'olfatto e il palato dall'altra.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

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



Comis'Black

Production Zone: VENEZIA GIULIA

Grape Varieties: 80% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Refosco del Peduncolo Rosso.

Harvest: first week October.

Vinification: before vinification, the three varieties are left to wither slightly on the vine, to develop high concentrations of extract and varietal-specific aromatic components. Then grapes are crushed and set to ferment, with temperature-controlled maceration on skins. After drawing off, the new-born wine completes fermentation in 500-litre French oak tonneaux. After an initial separation to remove the coarsest deposits, the wine remains in tonneaux for about one year. At different stages during this time, it undergoes the various fermentation and development processes that define a noble red. It then spends two years ageing in steel tanks. The wine is bottled in July and presented to the consumer after a final period of resting and bottle ageing. Release for sale: in the Autumn four years after harvest.

Indicative values: total acidity 5.3 g/L; alcohol 13.50% by vol.

Colour: deep and vivid ruby red with evident garnet highlights. Sensory notes: made using selected grapes from vines of different ages, both the nose and palate of this wine are distinguished by an elegant robustness. Upon first impact, it is imposing, refined, and intense, fruity and spicy, with notes of blackcurrant, cherry and balsamic wood. The palate is rounded and considerably complex, with tannins conveying a decisive character without, however, impairing smoothness and balance. The lingering and richly flavoured finish is outstanding.

Serving Temperature: 18-20 °C

Pairings: a distinguished red to accompany strongly flavoured dishes: excellent as an accompaniment for spit roasts, rich red meats, game, pot roasts and mature cheeses. Also perfect to be enjoyed on its own, with nothing but devout attention, in an intimate conversation between the wine and the senses of sight, smell and taste.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

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



Comis'Black

Anbaugebiet: VENEZIA GIULIA

Traubensorte: 80% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Refosco del Peduncolo Rosso

Weinlese: erste Oktoberwoche

Weinbereitung: Vor der Umwandlung durchlaufen drei Traubenarten einen weiteren Zeitraum des Eintrocknens an den Reben, um eine hohe Konzentration an Extrakten und sortentypischen Aromastoffen zu erhalten. Die Trauben werden dann gemischt und zur Gärung der Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur gegeben. Nach dem Abstechen vervollständigt der junge Wein seine Gärung in Barriques aus französischer Eiche von 5 hl. Während der verschiedenen Phasen durchläuft er die verschiedenen Gärungs- und Entwicklungsprozesse, die einen edlen Rotwein definieren. Der Wein setzt seine Reifung für weitere zwei Jahre in Stahlfässern fort. Im Juli wird er in Flaschen abgefüllt und erst nach einer angemessenen Ruhezeit und Alterung in der Flasche dem Endverbraucher präsentiert. Vertrieb: im Herbst, vier Jahre nach der Ernte

Durchschnittliche Werte: Säuregehalt 5,30 g/l; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe: intensives Rubinrot mit deutlichen granatroten Reflexen
Olfaktorische und geschmackliche Noten: ausgewählte Trauben aus den Weinbergen unterschiedlichen Alters verleihen Nase und Geschmack eine elegante Robustheit. Auf den ersten Blick zeigt er sich imposant, raffiniert und intensiv, fruchtig und würzig, mit Noten von schwarzer Johannisbeere, Kirsche und duftendem Holz. Am Gaumen ist er abgerundet und wesentlich komplex, mit Tanninen, die ihm einen starken Charakter verleihen, ohne der Geschmeidigkeit und Balance zu schaden. Der sehr lange und reichlich gewürzte Abgang ist bemerkenswert.

Serviertemperatur: 18-20 °C

Serviervorschläge: großer Rotwein zur Begleitung von allen kräftigen Gerichten. Hervorragend mit Spießen, rotem Fleisch, Wild, Braten und reifen Käsesorten.

Aber auch für sich getrunken ohne andere Begleitung, wenn nicht eine fast religiöse Aufmerksamkeit, in einem vertraulichen Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite, seinem Erscheinungsbild, Geruch und Geschmack auf der anderen Seite.

ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

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