



HUMAR
Family Winemakers

Rogoves

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – Collio - San Floriano

Composizione del suolo: Marna

Produzione: 5000 Kg/Ha

Densità impianto: 4800 piante /ettaro Guyot

ALCOOL (%vol)	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	

VINIFICAZIONE

Questo vino nasce da uve selezionate di Cabernet franc, raccolte a mano in cassetta e appassite naturalmente. Dopo la massima evaporazione dell'acqua, viene effettuata la diraspatura. La fermentazione avviene sulle bucce; a conclusione, si effettua la pressatura soffice. La maturazione del mosto avviene in botti tonau nell'arco di tempo di due anni. Successivamente il vino è travasato in botti di acciaio inox, dove permane per un anno. Una volta imbottigliato, riposa per sei mesi prima della vendita.

VITIGNO

Questo vitigno proviene dalla zona di Bordeaux, in Francia, e precisamente dalla Gironda. Poiché l'allegagione è difettosa e incostante, e la produzione scarsa, si ottiene sempre un gran vino.

DESCRIZIONE

Ha un colore rosso rubino, con riflessi granato-violacei a seconda dell'età; un profumo intenso e persistente, ed un sapore corposo e armonico, esaltati da una vendemmia tardiva, una maturazione in piccole botti di rovere e un affinamento in bottiglia. È un vino che conquista.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

È particolarmente adatto ad accompagnare arrostiti, carni rosse alla brace e selvaggina in agrodolce. Si gusta piacevolmente con cioccolato amaro ed è un ottimo compagno di conversazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va gustato ad una temperatura di 16-18°C.

