



Tacoli Asquini
dal 1836



RUANO

Linea Borgognotta

Tipo: Rosso

Classificazione del vino: Igt Venezia Giulia

Gradazione alcolica: 15°

Varietà: Cabernet Franc, Refosco dpr e Merlot in quantità eterogenee

Anno di impianto: 2006

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Metodo di raccolta: manuale

Resa per ettaro: 50 hl

Vinificazione: appassimento di 30 giorni delle uve in cassette forate esposte ad areazione ad umidità controllata. I grappoli perdono gran parte dell'acqua lasciando quasi intatti gli zuccheri, con una conseguente perdita di peso. Il succo rimasto all'interno degli acini garantisce poi al vino più corpo e struttura. Diraspapigiatura seguita da 18 giorni di permanenza sulle bucce con temperatura di fermentazione a temperatura controllata. Pressatura soffice poi delle uve. Dopo la svinatura affinamento per 12 mesi in botti di rovere.

Capacità di invecchiamento: 5-10 anni

Vino: di colore rosso rubino intenso, brillante, tendente al violaceo. Al naso è intenso, ricorda la frutta rossa affiancata a cuoio, terra; cenni balsamici e di noce. Anche in bocca dà sensazioni concentrate; pieno e caldo, mette in evidenza tannini densi e fitti; sul finale arriva ricco di aromaticità con notevole equilibrio

Temperatura di servizio: 16°- 18°

Abbinamenti: ideale da abbinare a primi piatti con ragù di carne, a carni alla griglia, brasati o cacciagione. Indicato anche in accompagnamento a formaggi di media o alta stagionatura.