

# LIMES

# RON CO DEI PINI



## VITIGNO

80% Merlot

20% Schioppettino di Prepotto

## DENOMINAZIONE

DOC Friuli Colli Orientali

## VINIFICAZIONE

Raccogliamo manualmente che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento in *barriques* di rovere francese per 18 mesi. L'assemblaggio con lo Schioppettino di Prepotto, anch'esso affinato per 24 mesi, avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 3 mesi circa.

Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento di 4/6 mesi.

## ASPETTI ORGANOLETTICI

Color rosso rubino intenso con marcate venature violacee, questo vino presenta al naso la superba nobiltà del Merlot, unita alla caratteristica speziatura dello Schioppettino di Prepotto. Il bouquet fruttato di ribes e lampone, incontra piacevolmente il pepe e la cannella, con piccoli sentori di liquirizia. In bocca è caldo e potente, giustamente sapido, ma con tannini morbidi ed eleganti. La chiusura è asciutta e armonica, con bella persistenza.

## ACCOMPAGNAMENTI

Carni rosse pregiate cotte alla brace, stracotti e gulasch.

Temperatura di servizio 16-18°

Novello Wines Srl  
Via Ronchi, 93- Prepotto 33040  
UD - Italy

Vignaioli a Prepotto

Tel: +39 0432 713 239  
Email: [info@roncodeipini.it](mailto:info@roncodeipini.it)  
[www.novellowines.it](http://www.novellowines.it)