

TAZZELENICHE

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2013

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.**

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Cenni storici sul "TAZZELENICHE":

Vitigno autenticamente friulano; la zona di origine precisa è sconosciuta. Faceva parte di quella miriade di vitigni sparsi sulle colline friulane, ed ora quasi tutti scomparsi. Il nome Tazzelenghe ("taglia lingua") sembra derivi dall'asprezza del vino da giovane quando si presenta naturalmente ricco di acidità.

Varietà delle uve: Tazzelenghe 100%

Collocazione dei vigneti: Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 5.000 ceppi/ha, vigneto piantato nel 1989.

Resa: 55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, pigiadiraspatura delle uve, controllo della temperatura di fermentazione a 26°-28°C, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Invecchiamento e affinamento:

Il vino viene fatto affinare in botti da 2,25 l. di rovere, dopo 24 mesi viene effettuato l'assemblaggio delle masse. Trascorsi 6 mesi dall'assemblaggio si procede all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche:

Colore rosso intenso, con riflessi violacei e robusto in bocca. Vino duro e robusto che si ammorbidisce durante i normali processi di affinamento connessi all'invecchiamento in botte (ossidazione e condensazione dei tannini). Il colore rosso violaceo, intenso, vinoso da giovane, si attenua cangiando in rosso con riflessi granato con l'invecchiamento. Il bouquet è ampio e piacevole con delicato sentore di legno.

Gradazione Alcolica: 12,5 %Vol

Acidità: 5,15 g/l

Tipo di bottiglia: Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Vino da antipasti rustici della cucina regionale. Perfetto con brasati, arrostiti e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.