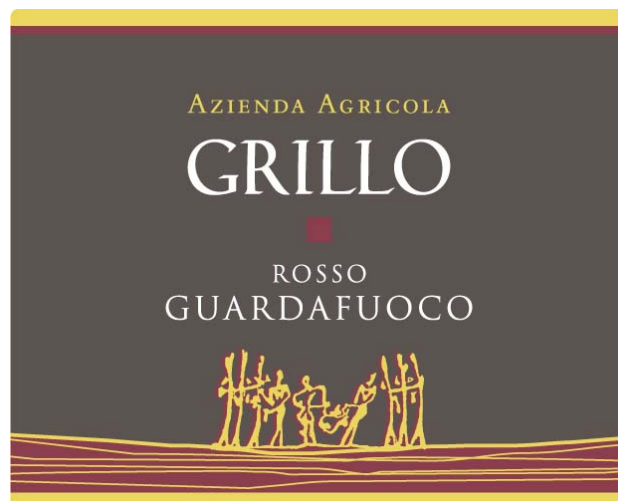


# GUARDAFUOCO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

---

*Vino rosso secco che nasce da una attenta selezione di uve Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti da un vigneto messo a dimora ai piedi di una collina denominata "Guardafuoco". Dopo una lunga macerazione viene fatto maturare in botti di rovere di vario volume per 24 mesi e affinato successivamente in bottiglia. Di colore rosso rubino con sfumature granata: dal gusto robusto, asciutto e tannico.*



**UVE:** 50 % Cabernet Sauvignon – 50 % Merlot

**VITIGNO:**

**SUPERFICIE VIGNETO:** 0,64

**ZONA DI PRODUZIONE:** Prepotto Loc. "Guardafuoco"

**TERRENO:** Marno/Argilloso

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA PER ETTARO:** 0,50 HI

**ANNO DI IMPIANTO:** 1996

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**PERIODO DI RACCOLTA:** seconda settimana di ottobre

**RACCOLTA:** a mano in cassetta con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura a fine fermentazione travaso e malolattica in rovere. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni.

**AFFINAMENTO:** Botte di rovere da 500 Lt per 24 mesi

**PRODUZIONE:** 2.600

**ABBINAMENTO:** Ideale per accompagnare carni rosse anche elaborate, salumi e formaggi stagionati.

**TEMP. DI SERVIZIO:** Servire in ampi bicchieri a 20°C.

AZIENDA AGRICOLA  
**GRILLO** 