

ROSSO CLADRECIS

Cladrecis è un antico borgo a 314 m slm, nel Comune di Prepotto, un luogo magico dal quale prende avvio il progetto di restauro di antichi vigneti da parte dei fratelli Pierpaolo e Luca Sirch. Siamo al confine della DOC Friuli Colli Orientali. Il microclima con decise escursioni termiche, ventilato, per terreni marnosi. I vigneti collinari, incastonati tra boschi secolari, disegnano panorami di una semplice, silenziosa bellezza. I vini Cladrecis sono veri e propri Cru, con una forte impronta territoriale.

Denominazione

Friuli Colli Orientali DOC

Uve

Merlot, Schioppettino, Pignolo

Fermentazione alcolica

Fermentazione e macerazione in serbatoi d'acciaio per circa 2-3 settimane.

Maturazione

In acciaio per 3 mesi, in barrique di I e II passaggio per circa di 12 mesi.

Affinamento

In bottiglia per 3 mesi.

Esame organolettico

Rosso rubino vivo. Al naso confettura di mirtili, sottobosco, erbe officinali e una spiccata mineralità. All'assaggio è vigoroso ma elegante come una stoffa raffinata. Il Merlot ne garantisce la struttura e la lunghezza in bocca, mentre lo Schioppettino vi aggiunge nerbo nonché polifonici toni speziati.

Abbinamenti gastronomici

Ideale con carni bianche e rosse, al forno, alla griglia, in umido, selvaggina, formaggi e salumi di montagna.

Temperatura di servizio

18 °C

S I R C H

SIRCH SARL

Via Fornalis 277/1

33043 Cividale del Friuli (UD)

T. 0432 709835

Fax +39.0432.702564

www.sirchwine.it - info@sirchwine.com

