

GIAVITTO  
DAL 1958

TASSO ROSSO

IGT Venezia Giulia



**3 Vigneti**

**3 Vitigni**

**3 Annate**

**Note agronomiche:**

Guyot, vigneti inerbiti

**NOTE DI CANTINA**

**Vendemmia:** nel

periodo compreso tra l'inizio e la fine di Ottobre a seconda dei diversi livelli di maturazione

**Vinificazione:** pigiatura seguita da macerazione

**Affinamento:** in botti di rovere francese di diversa capacità, segue

affinamento in bottiglia

**NOTE SENSORIALI**

**Colore:** rosso rubino carico e impenetrabile con riflessi viola

**Profumo:** Il bouquet di questa selezione di uve si presenta subito molto carico e ricco di sfaccettature, con una velatura di liquirizia, chicchi di caffè, baccelli di vaniglia, chiodi di garofano e tè nero. Un profumo aromatico ma anche fruttato, con

sentori di marasca e mirtillo nero

**Sapore:** Il profilo gustativo è armonico, con aromi decisamente compatti, concentrati e variegati, caratterizzati non solo da un gusto fruttato, ma anche da aromi speziati e da una leggera nota dolciastra di cioccolato fondente, impreziosita dai tannini molto raffinati

**Abbinamenti:** si accompagna stinco al forno, carne alla brace, piatti a base di funghi, formaggi a pasta dura

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Potenziale**

**invecchiamento:** 10 anni

**Temperatura della cantina:**

10-15°C

**Bicchieri:**

Calice ampio

**Formati:**

750ml e 1,5l

*Blend di tre annate, che trova nella loro fusione un rosso che pretende l'invecchiamento per dare il massimo risultato da queste uve.*

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.

Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)

T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it