

Vinaioli

San Simone - Rondover Rosso delle Venezie IGT



Gestileerd etiket met een krachtige visuele impact dat het **karakter** en de personaliteit van de wijn uitdrukt. **Moderne en praktische schroefdop** voor een veilige her-sluiting; door deze kwalitatieve sluiting kan ook het gebruik van **sulfieten** worden **gereduceerd**

Uitstekende blend van **Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (30%) en Refosco (30%)**. De wijngaarden bevinden zich in de alluviale vlaktes in Friuli Venezia Giulia ten westen van de Friuli Grave DOC appellatie in de gemeentes Pasiano en Azzano Decimo. Aanplant van 4000 stekken/ha en een opbrengst van 80hl/ha.

Geogst wordt in de laatste week van september of eerste week van oktober. Na kneuzing en ontristen volgt een maceratie in thermisch gecontroleerde RVS tanken op 24-26°C. Na gisting gaat één deel van de wijn op RVS tank in contact met de **dode gistcellen** gedurende 2 jaar, een ander **klein deel** wordt opgevoed **op hout** om **structuur en body** te geven aan de wijn.

Intense robijnrode kleur. In de neus **bessenfruit** (kersen, frambozen en bosbessen). In de smaak zeer **evenwichtig en harmonieus, soepel en zacht** in structuur. Een **lange fruitige afdronk** vervolledigt het plaatje.

Lekker als **aperitief**, bij pasta, lasagne, rood vlees gerechten of met een kaaschotel. Serveer deze wijn tussen de 18-20°C. Kan 3 tot 5 jaar bewaard worden. 13% vol alc.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be