



AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA

Via San Vito 70

33080 Bannia di Fiume Veneto (PN) ITALY

tel / fax +39 0434 564902

e-mail info@vinicasula.com

CASULA

vini del Friuli

Codice Fiscale CSLGCR43P12I428K

Partita Iva 00466730934

LINEA BLU
ROSSO PIANCHE
VENEZIA GIULIA

TIPO rosso

VARIETA' selezione di uve rosse

CLASSIFICAZIONE DEL VINO I.G.T. Venezia Giulia

COMUNE DI PRODUZIONE vigneto ubicato nel Comune di Fiume Veneto (PN)

ANNO DI IMPIANTO 2005

RESA DEL CEPPO 1,5 / 2,0 kg per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TERRENO medio impasto tendente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA fine settembre

METODO DI RACCOLTA manuale

VINIFICAZIONE diraspatura e successiva macerazione per 10 giorni ad una temperatura controllata di 25 °C; rimontaggi completi (delestage) giornalieri in modo da ottenere un vino strutturato, intenso adatto a lunghi invecchiamenti. Dopo la fermentazione malolattica viene posto in botti di rovere francese da 5 hl per un affinamento di 2 anni

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO 8-10 anni

GRADAZIONE ALCOLICA 13,0%

IL VINO di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, leggermente erbaceo con sentori di vaniglia, liquirizia, mora selvatica e sottobosco; sapido leggermente tannico, di corpo.

ACCOSTAMENTI è indicato con piatti di carni rosse, arrosti e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° - 20° C