

Arbis Ròs

Tante sono le erbe di questa terra e tanti sono i sentori dei vini che vi si producono. Ma di Arbis ce ne sono soltanto due. Quello rosso è rubino con un bouquet dal leggero profumo erbaceo con sottofondo di frutti rossi. Vi scoprirete suggestioni di ciliegia, di fragola, di lampone, confettura di mora, ribes nero. Frutto di una storia unica, il Pignolo, vivificante compagno dal forte carattere ostinato e deciso, disposto a concedersi solamente a climi asciutti e ventilati, ma capace di regalare poi, a chi lo coltivi con amore, tutti i suoi giovanili umori selvatici che con il tempo si trasformeranno in autentica corposità: quella stessa che per secoli ha decretato il successo dei grandi vini rossi nel mondo.

Luogo di Produzione

Località Ziris in Comune di Cormòns.

Tecnologie di produzione

Fermentazione tradizionale con macerazione di 15 giorni. Riposo in carati di rovere con diversa capacità per un anno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Uve

Pignolo

Profumo

Il bouquet è caratteristico, ampio ed elegante con leggero sentore di pepe e profumo di frutta rossa.

Sapore

Sapore fresco, aromatico, gradevolmente pieno.

Colore

Rosso rubino intenso.

Abbinamenti

Carne di manzo arrostita o alla griglia, agnello, selvaggina, volatili, formaggi.

Temperatura di Servizio

18-20 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it

ARBIS  RÒS

MAURI VIGNAIOLI
BORGIO SAN DANIELE
VIN DI TERRITORIO