



**BRUMÂL**  
ROSSO I.G.T. VENEZIA GIULIA

**CARATTERISTICHE DEL VINO**

Di colore rosso rubino, ha profumo complesso e gradevole di visciole in confettura e sottobosco su di una trama speziata.

Il sorso è caldo e morbido, bilanciato da ottima freschezza e da una sapidità quasi salina che ne allunga il finale gustativo.

Tannino delicato. Si presta all'invecchiamento specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si presta ottimamente per carni grasse o carni bianche cucinate alla brace.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 °C.

**RICONOSCIMENTI**

Gilbert & Gaillard International Wine Guide, 83 pt.

James Suckling, 91 pt.

Bibenda, 4 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso, 2 Bicchieri

I vini di Veronelli, 90 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNI	I migliori vitigni rossi.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Prima quindicina di ottobre.
VINIFICAZIONE	In rosso con fermentazione su bucce con metodo "Ganimede" a temperatura controllata per favorire l'estrazione del colore, lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	Affinamento del 25% del totale in barrique di rovere per 10 mesi.