



SCHEMA DESCRITTIVA “RED ANGEL”

Tipo di terreno: originato dal rilievo eocenico del Monte Fortino che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno

Prodotte con uve: a base di uve Pinot nero

Esposizione: Sud-Ovest

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Tenore d'alcool: 13%

Acidità: 4,5 ÷ 5,30‰

Epoca di vendemmia: Settembre

Prima annata prodotta: 1986

Durata del vino prevista: 4 – 5 anni

Affinamento: parziale in piccole botti di rovere

Disponibile con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: il Red Angel ha colore rosso rubino tenue. Profumo vinoso, armonico, leggermente erbaceo, spicca il varietale Pinot Nero con elegante finezza. Il sapore è delicato, elegante, corposo, amabile, equilibrato.

Da accompagnare con: Si abbina con piatti della nostra cucina mitteleuropea e a piatti di pesce al forno. Per la sua delicatezza viene apprezzato l'abbinamento con piatti a base di tartufo bianco.

Con l'annata 2012 è stato celebrato il 27° anniversario dell'uscita del vino e sulla bottiglia è stato apposto il bollino 25+ 2 per ricordare questa ricorrenza.

Solamente per questa annata è stata utilizzata l'etichetta storica rivisitata, ed è stato riproposto il testo presente nella prima edizione dell'etichetta:

“RED ANGEL ON THE MOONLIGHT”

Invecchiato per cinque lune in rovere dedicato in una notte di luna piena di fine estate, ad Angelo, con il pensiero errante tra le nuvole di cambio “stagione”.

A voi che lo bevete sia di egual ispirazione.

Di corpo leggero e nerbo fresco può essere abbinato anche con piatti di pesce alla griglia.

Servire a 13° c.”

