

STOICO 2022

IGT Venezia Giulia

Cantina: Venit

Nome: Stoico

Filosofia: Vino da uve biologiche

Uve: Merlot Khorus

Tipologia: Rosso fermo

Gradazione alcolica: 14%

Terreno: Argilloso con presenza di caranto

Acidità: 5,60 gr/l

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Acciaio Inox

Affinamento: 6 mesi in piccoli contenitori di rovere americano, 6 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Descrizione etichetta: L'occhio rappresenta la capacità di saper guardare lontano, oltre i limiti del presente. Per noi i vitigni resistenti sono il futuro di una viticoltura pienamente sostenibile che abbraccia i principi del metodo biologico e traccia nuovi percorsi degustativi.

Note del sommelier: Viola rubino carico dalla trama compatta e impenetrabile. Profumi di confettura di prugna e mirtillo, ritmati da sbuffi balsamici, pepe nero ed eleganti note di mammola. Sorso voluminoso, glicerico e sferico con freschezza e tensione che donano equilibrio e bevibilità. Tannino presente ma che non blocca il sorso anzi lo ravviva! Da provare con la costata e il suino nero in crosta di pistacchi.

