

BIASIOTTO



Canaja

Rosso Venezia Giulia IGT



Dirompente suadenza di emozioni speziate, fragrante connubio tra le sensazioni vegetali e di frutta matura e la piacevole carezza impressa dal passaggio nel rovere francese.

Caratteristiche organolettiche

Vista

Rosso rubino intenso, con riflessi di gioventù e di genuina robustezza polifenolica.

Olfatto

Dirompente suadenza di emozioni speziate, fragrante connubio tra sensazioni vegetali e di frutta anche matura e la piacevole carezza impressa dal passaggio nel rovere francese.

Gusto

Potente e strutturato, ma capace di liberare tutta l'armonia e la morbidezza che lo contraddistinguono, caldo nella sua equilibrata evoluzione terziaria, ampio, persistente, maturo.

Abbinamenti

L'abbinamento gastronomico, se coscientemente effettuato riesce a esaltarne le caratteristiche di piacevolezza, in particolar modo risulta in notevole sincronia con le carni, interpretate in piatti dalla notevole struttura, ad esempio cacciagione, ma anche semplici costate alla brace.

Metodologia di lavorazione

1. L'uva viene vendemmiata a mano e posta in cassette apposite, poi versate in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspa/pigiatrice, che separa i raspi dagli acini e successivamente pigia questi ultimi ottenendo il mosto con assieme le vinacce. Successivamente il pigiato viene trasferito nelle vasche di fermentazione, dalle quali viene eliminato circa il 30/35% del mosto, prima che cominci il processo di acquisizione del colore e delle sostanze aromatiche e polifenoliche. La macerazione delle bucce, con continui e attenti rimontaggi, dura a seconda dell'annata, del grado di maturazione, della temperatura e di altri fattori valutati dall'enologo, dai 12 fino ai 18/20 giorni. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 26/28°C.

2. Circa il 50% dell'uva, dopo la vendemmia, viene messo in una stanza appositamente allestita per l'appassimento, che dura circa 40/45 giorni a temperatura e umidità controllate. Dopo tale fase seguono la macerazione e la fermentazione alcolica a contatto con le bucce. Una volta ottenuto il vino dai due diversi processi, si ha la fase di assemblaggio, in modo da ottenere un prodotto uniforme fin da subito. Una volta terminato il processo fermentativo, l'unica operazione effettuata prima dell'inserimento nelle barrique è una serie di travasi, in maniera da illimpidire il prodotto nel modo più naturale e meno traumatico possibile. Ecco dunque che per circa un anno abbiamo la importantissima fase dell'affinamento in barrique che dona quell'armonia gusto/olfattiva che stimola i sensi durante la degustazione. L'imbottigliamento si ha dopo un ulteriore anno di riposo in acciaio, a cui ne seguono circa due di affinamento in bottiglia. A chi assaggia spetta il compito di giudicare se gli anni di attesa sono stati spesi bene!

- **Uve:**
Cabernet Franc e Merlot con leggera prevalenza di quest'ultimo
- **Zona di produzione:**
Comune di Codroipo
- **Sistema di allevamento:**
Guyot
- **N° di piante/ha:**
4.500 circa
- **Produzione/ha:**
90 quintali
- **Epoca di vendemmia:**
Fine settembre
- **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**
 1. Grado zuccherino circa 20%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,8 g/l, Ph 3,2
 2. Grado zuccherino circa 24%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,3 g/l, Ph 3,4



Azienda Agricola Biasiotto S.AG.S

via Piave, 16 - 32038 Quero Vas (BL) Tel. +39 0439 788000 - Fax +39 0439 787734
Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 Muscoletto di Codroipo (UD)

www.vinibiasiotto.it - info@vinibiasiotto.it



Clicca qui per:

Smaltimento
imballaggi

