

Rosso "BOBOROSSO"

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2011

Vignaioli *Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.*

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Il nome:

In Friulano, *Boboròsso*, pronunciato anche con la terza 'o' allungata, vuol dire *Babau*, anche se non c'è una vera traduzione letterale. Dire a qualcuno "*tu somèis un boboròsso*" (sembri un boborosso) vuol sottolineare l'aspetto goffo del destinatario, ridicolamente squinternato ma anche assolutamente innocuo, nel senso che non fa paura proprio a nessuno. I bambini a cui è stata fatta vedere l'immagine dell'etichetta, realizzata manipolando e sdoppiando una fotografia di una capitozza di carpino bianco, si sono messi a ridere divertiti, e quando è stato detto loro che era il *babau* della polenta, hanno continuato a ridere. Speriamo faccia sorridere anche voi.

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso ⅓ - Cabernet Sauvignon ⅓ - Merlot ⅓

Collocazione dei vigneti: Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento: Guyot, 5.000-5.500 ceppi/ha.

Resa: 55 qli/ha

Vinificazione: Raccolta rigorosamente a mano con selezioni delle uve, diraspatura soffice delle uve macerazione prolungata sulle bucce per circa 25 giorni con ripetuti rimontaggi.

Invecchiamento e affinamento: L'assemblaggio viene effettuato al primo travaso, a malolattica svolta inserimento in botte dove vi rimane per 28-30 mesi. Commercializzazione a 5 anni dalla vendemmia.

Caratteristiche: Vinaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso. Rosso granato, con sentori di confettura di frutta rossa sotto spirito e spezie. Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso. Note balsamiche, cuoio e liquirizia. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.

Gradazione Alcolica: 13,0 %Vol. - Acidità: 5,41 g/l

Tipo di bottiglia: Vetro scuro da lt. 1,51

Accostamenti gastronomici: Vino rosso importante da accompagnare a piatti forti: spiedi, carni rosse grasse, brasati, cacciagione, arrostiti, formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.