

Gortmarin

Così viene chiamato da sempre il terreno su cui trovano dimora da oltre quarant'anni le nostre viti di Merlot, di Cabernet Franc e di Cabernet Sauvignon e qualche altra vite di vitigno autoctono. Uve che attendono l'inoltrarsi dell'autunno per una vendemmia tardiva con vinificazione in rosso. Il mosto fermenta assieme alle bucce per oltre venti giorni e prima che la fermentazione sia terminata viene elevato in piccole botti di rovere d'origine francese. Questo processo gli permette di ottenere un sapore morbido con un giusto equilibrio vino-legno. E' lo stile discreto che privilegia una grande eleganza ma nello stesso tempo esprime profondità ed è ricco di risorse nascoste che il passar del tempo amplifica. Infatti è un vino di eccezionale equilibrio destinato ad affinarsi nel corso degli anni mantenendo un profumo dai sentori varietali con un mescolarsi di aromi speziati e di fiori secchi. Ottimo, fedele compagno di piccole e grandi meditazioni.

Luogo di Produzione

Località Gortmarin in Comune di Cormòns.

Tecnologie di produzione

Uve provenienti da vendemmia tardiva vinificate in rosso con fermentazione a contatto delle bucce per 20-25 giorni. A fermentazione non ancora terminata viene elevato in barrique un terzo delle quali viene rinnovato ogni anno.

Profumo

Mantiene sentori varietali con richiami balsamici e fiori secchi.

Sapore

Bilanciato, morbido per il giusto equilibrio vino-legno, aromi di spezie e frutti di bosco.

Colore

Rosso rubino con riflessi violacei.

Abbinamenti

Rosso da accostare a carni saporite, è anche vino da meditazione.

Temperatura di Servizio

18-20 °C.

BorgosanDaniele

www.borgosandaniele.it

Gortmarin



BORG SAN DANIELE

CI SONO RITI D'ARIA
E DI TERRA, NEI GIORNI
DEI RACCOLTI MATURI,
UN BLEND FRIULANO
DAI VIGNAIOLI DI
BORG SAN DANIELE,
CORMONS, ITALIA