



L'illustrazione
The Illustration



Ritratto di Fiorella Forniz - 1936

A chi ci ha insegnato a migliorare ogni giorno, restituiamo l'amore che ci è stato dato con riconoscenza e valore. Tannico e speziato, l'Arc di San Marc è un vino di grande intensità. Ideale con arrostiti e carni rosse, si abbina perfettamente alla selvaggina da piuma e ai formaggi stagionati.

Portrait of Fiorella Forniz - 1936

With gratitude and value, we return the love we have received from those who have taught us to improve every day. Tannic and spicy, Arc di San Marc is a wine of great intensity. Ideal with roasts and red meats, it pairs perfectly with game birds and mature cheeses.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia
Discover the other wines of the "Famiglia" world
Schioppettino • Radixuva • Polsat • Ribolla Spumante

Arc di San Marc

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Blend: 60% Refosco, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

Affinamento: I vini vengono assemblati e travasati in piccole botti di rovere francese dove maturano per diversi mesi. Il vino imbottigliato viene affinato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso intenso profondo ed impenetrabile con riflessi purpurei.

Profumo: Di notevole impatto e penetrazione, con dolce noti di frutta matura, in primis prugna, mirtillo e mora. Ulteriore complessità con accenni di note balsamiche e speziate.

Gusto: Di struttura molto importante, immediatamente avvertibile, solido e denso ma al contempo levigato e sensuale. I tannini vellutati e i dolci sapori vengono rinfrescati e dotati di ulteriore impeto e lunghezza dalla sapida acidità.

ABBINAMENTI

Carni rosse, arrostiti, selvaggina da piuma, formaggi di media-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Blend: Grape 60% Refosco, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact.

Vinification: the grapes are delicately destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about two weeks, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

Ageing: the wines are blended and decanted into small French oak barrels where they mature for several months. The bottled wine is aged in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Deep, intense, impenetrable red with purple hues.

Aroma: Notable impact and penetration, with sweet notes of ripe fruit, mainly plum, blueberry and blackberry. Further complexity with hints of balsamic and spicy notes.

Taste: With a very prominent body, immediately noticeable, solid and dense yet smooth and sensual. The velvety tannins and sweet flavours are freshened and enhanced with further spurts and depth by the savoury acidity.

PAIRINGS

Red meats, roasts, game birds, medium to long seasoned cheeses.

SERVING TEMPERATURE

18-20° C