



SCHEMA DESCRITTIVA DEL “BLAU & BLAU”

Blaufränkisch: varietà storica coltivata dagli Jermann sin dal 1800, dedicata a Sylvia Tunina, ultima nata della famiglia

Tipo di terreno: superficiale originato dal rilievo eocenico del Monte Fortino che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo interno.

Prodotto con uve: Franconia e piccola percentuale

di Pinot Nero

Esposizione: sud-ovest

Denominazione: IGT Tre Venezie

Tenore d'alcool: 12,5 %

Acidità: 5,00÷ 5,80 ‰

Prima annata prodotta: 2000

Epoca di vendemmia: Settembre

Durata del vino prevista: 5 – 7 anni.

Affinamento: in botti di rovere

Disponibile con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: “Blau & Blau” da uve Blaufränkisch (Franconia) e Blauburgunder (Pinot Nero). Ha colore rosso rubino piuttosto intenso. Profumo vinoso, armonico, con note erbacee e di sottobosco. Il sapore è asciutto, elegante, abbastanza corposo, equilibrato. Si abbina a piatti della nostra cucina mitteleuropea.

Da accompagnare con: Molto piacevole l'abbinamento con un carré di maiale affumicato con mostarda di mele, kren e composta di verdure. Ricetta che ha la sua tradizione a Gorizia e Trieste e trova la sua massima affinità con questo vino esaltandone le caratteristiche.

Già nel menù di una famiglia benestante dell'800 a Gorizia i banchetti erano innaffiati con il Franconia, vino della Contea. Varietà diffusasi a fine Ottocento nell'Impero asburgico dove veniva chiamata Keiser-Traube ovvero uva dell'Imperatore.

Curiosità: La foto del cucciolo Truman con Sylvia si trova nel libro sui Boston Terrier degli autori Sergio Pella e Umberto Cuomo pubblicato nel 2006 dalla casa editrice “Edizioni Cinque”.



PRODOTTO DA UVE FRANCONIA