

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP REFOSCO



Denominazione: Friuli Colli Orientali Dop

Tipologia: rosso secco

Varietà: Refosco dal p.r. 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 60 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: ottobre, raccolta: manuale

Vinificazione: trasporto celere dell'uva in cantina. Diraspigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni per 13-15 giorni a 25-30°C in botti in cemento con rimontaggi giornalieri. Maturazione di 10 mesi in botti di rovere ed affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: rosso dai colori intensi e violacei, con profumi vinosi e persistenti che ricordano il sottobosco.

Abbinamenti gastronomici: Dalla carne di maiale, stinco e cotechino, agli intingoli; dalla selvaggina, fagiano e lepre, alla jota (minestra di fagioli e crauti) il Refosco si trova sempre a suo agio.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.