

FRIULI DOC REFOSCO



TIPO DI VINO Rosso.

VITIGNO Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Lis Faulis.

ESTENSIONE VIGNETO 1,4 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L'uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Si ha una macerazione lunga di 21 giorni abbinata a follature e delestage. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per 12 giorni, successivamente si procede alla pressatura, decantazione e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE 9 mesi in contenitori di acciaio per permettere al vino di strutturarsi e completarsi nei profumi.

INVECCHIAMENTO Minimo 4 mesi in bottiglia.

COLORE Rosso porpora intenso.

SENSAZIONI OLFATTIVE Aromi di viola e prugna matura, vaniglia e pepe; l'evoluzione nel bicchiere porta toni di mirtillo e aromi tostati.

PALATO Caldo e di corpo, regala piacevoli sensazioni di frutta rossa. La struttura é tipica di questo grande vitigno.

ABBINAMENTI Selvaggina, stufati e carni dai sapori forti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C