

FRIULI DOC STORIIS



TIPO DI VINO Rosso.

VITIGNO Refosco dal peduncolo rosso 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli-Annia.

GRADAZIONE ALCOLICA 13%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1,4 ettaro.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 60 q.li ettaro con diradamento in fase di invaiatura.

TERRENO Argilloso ricco di sali minerali.

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 Permanenza sui lieviti fini per 10 mesi in tonneau da 5 hl di secondo

passaggio con fermentazione malolattica. Assemblaggio con parte di refosco vinificato in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO Nel 2011 sono state imbottigliate 2.013

bottiglie senza

filtrazione sterile per permettere al vino di “vivere” ed evolversi in modo naturale.

INVECCHIAMENTO Minimo 1 anno in bottiglia.

COLORE Rosso porpora intenso.

SENSAZIONI OLFATTIVE Aromi di viola e prugna matura, vaniglia e pepe. L'evoluzione

porta toni di mirtillo, marasca e aromi di tostato.

PALATO Caldo molto di corpo piacevoli sensazioni di frutta rossa.

Struttura tipica di questo grande vitigno.

ABBINAMENTI Selvaggina, stufati, carni dai sapori forti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C