

## VENEZIA GIULIA IGP TERRANO



VITIGNO: refosco

TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Guyot semplice e doppio con 8000 piante/ha

RESA MEDIA PER ha: 35 - 40 q.li

ANNO D'IMPIANTO: 1975, 1997: 2004

PERIODO DI RACCOLTA DELLE UVE: 3° decade di settembre

VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 20 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno;

AFFINAMENTO: dopo la separazione dalle bucce il vino viene affinato nelle botti di legno medio - piccole dove rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12mesi; in seguito viene assemblato sempre nelle botti di legno di 2.500 l. dove si decanta senza chiarifiche e filtrazioni. Segue l'imbottigliamento con una successiva maturazione ed affinatura per 4-6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino con riflessi viola, al naso è intenso e varietale, l'olfatto raccoglie frutti a bacca rossa tra cui il mirtillo, il ribes e la ciliegia, accompagnati dalla viola in un contesto minerale. In bocca è avvolgente, nonostante la decisa acidità tipica del vitigno, risulta morbido ed equilibrato, ha dei tannini levigati e sottili, vino non molto alcolico e dalla giusta struttura, piacevole il lungo finale.