



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



DENOMINAZIONE	D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI
UVE	100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a girapoggio con orientamento a Sud-Ovest; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneto di oltre 30 anni con forma di allevamento Sylvoz</i>
RESA	7.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Seguono le operazioni di svinatura, pressatura e travasi, quindi un periodo di 12 mesi di affinamento, in parte in vasche d'acciaio ed in parte in barriques di rovere francese, durante cui vengono effettuate la fermentazione malolattica e periodiche operazioni di batonage. In primavera il vino viene filtrato ed imbottigliato; tre mesi dopo viene messo in vendita</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore rosso con riflessi violacei, presenta un bouquet di mora, mirtillo, noce moscata e finale speziato; il sorso è fresco, vivace e strutturato, con un bel tannino</i>
ABBINAMENTI	<i>Si accompagna a carni rosse, arrostiti e maiale allo spiedo</i>