

Refosco D.O.C.



VITIGNO: Refosco dal peduncolo Rosso

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Le uve vengono vinificate con una macerazione che varia dai 12 ai 15 giorni, con follature giornaliere a temperature controllate.

Completa la fermentazione malolattica in acciaio.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 4-6 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino deciso con riflessi violacei.

PROFUMO

Avvolgente, con calde note di frutti rossi maturi e fragranze speziate.

GUSTO

Garbato e aristocratico, conquista fin dal primo sorso per la perfetta armonia tra corpo, note minerali, e una trama tannica fitta e setosa.

ABBINAMENTI

Si accosta bene a piatti corposi, morbidi e grassi che riesce a tenere a bada. Non solo carni rosse, ma anche una golosa carbonara sarà valorizzata da questo vino.