



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vigneto: i vigneti sono situati in Cividale e Prepotto, con esposizione a sud-est, ad altitudine di 140 m. sul livello del mare.

Terreno: tipo argilloso.

Uva: Refosco peduncolo rosso grappolo alato e spargolo a forma di piramide le due ali sono ben evidenti ma raccolte. Acini medi tendenti all'ellittico con buccia piuttosto leggera di colore blu cupo. Densità per ettaro n. 5.500 piante, con resa di 50 q/h.

Vendemmia: raccolta manuale, a metà settembre.

Vinificazione: in fermentini inox per 18 gg con follature manuali, senza aggiunta di lieviti estranei a quelli propri.

Affinamento: in barrique nuove 60% 40% secondo passaggio per 12 mesi 12 mesi botte grande in rovere 6/8 mesi in inox per decantazione naturale vino non filtrato.

Longevità: oltre 12 anni.

Colore: rosso violaceo,

sfumature nitide, brillanti e pulite per eccellenza; riflessi violacei, trama intatta e densa. Ottima la sua pulizia.

Profumo: freschezza ed equilibrio i due parametri dominanti; eccellente il bouquet che sprigiona profumi di ciliegia modenese e di cioccolato fondente nel finale pulito ed avvolgente.

Note sensoriali: al palato è fruttato, rotondo, morbido e corposo, con sensazioni lunghe e piacevoli di ciliegia e mora fresca.

Carattere: freschezza, corposità, equilibrio, dominano l'avvolgenza sensoriale di questo vino; vaste le possibilità di abbinamento.

Degustazione: servire a 17-18 °C in calice ampio e bombato a forma di tulipano chiuso.

