



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vitigno Refosco dal Peduncolo Rosso clone dal peduncolo rosso 100%.

Denominazione Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Colli Orientali.

Annata 2015.

Tipo di Terreno Collinare media altitudine (80 metri), argilloso con forte presenza di marna.

Zona Produzione Comune di Manzano.

Sistema di allevamento Guyot, 5500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Ultima decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale in cassetta.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura meccanica successiva macerazione per 10/15 giorni sulle bucce, svinatura e pressatura soffice, fermentazione con lieviti in crema selezionati. Stoccaggio in botti di legno da 500 litri di rovere per un anno. Durante il periodo di affinamento avviene la fermentazione malo lattica.

Affinamento In botti di rovere per un anno ed affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Bottiglie prodotte 1500 circa.

Gradazione alcolica 13,5% Vol.

Acidità totale 4,7 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento Fino a 10 anni se conservato correttamente.

Note sensoriali Profumo ampio, vinoso, intenso che ricorda il mirtillo, la prugna secca il ribes nero; leggermente speziato con note armoniche di legno.

Colore Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.

Abbinamenti È adatto a tutti i piatti di carne importanti, stufati, alla griglia, selvaggina di ogni tipo, formaggi saporiti ed invecchiati, salumi.

Temperatura di servizio 18/20 °C.

salis terrae

