

# Refosco 2013

Uva nativa



## VARIETÀ

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%



## VIGNETO

Esclusivamente dalla vigna "Persereano". 5.800 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 70 q.li/ha.



## VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



## VINIFICAZIONE

Dopo un parziale appassimento, l'uva pigiata e diraspata fermenta in contenitori di acciaio inox con base molto larga ed al fine di favorire la miglior estrazione del colore e dei tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi, si eseguono frequenti follature manuali. Terminata la fermentazione, il vino rimane a contatto con le bucce per un paio di settimane.



## MATURAZIONE

In botti di rovere francese di diverse capacità per 2 anni, e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



## NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei.

### Bouquet

Spiccano sentori di pepe bianco, confettura di susine e spezie.

### Palato

Vino di grande personalità e struttura, come un vero "nativo" friulano.



A tavola si abbina perfettamente con piatti di selvaggina, brasati e carni cotti sulla griglia.

Servire a 18-20 gradi.

**GRADO ALC.**

13%

**ACIDITÀ**

5,7 g/l

**pH**

3,71

**ESTRATTO**

**SECCO**

36,8