

## Refosco 2013

Uva nativa



**VARIETÀ** Refosco dal Peduncolo Rosso 99,73%, Merlot 0,27%



**VIGNETO** Esclusivamente dalla nostra vigna "Persereano", piantata nel 2006, con un'età media della vite di 14 anni. 5.800 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 70 q.li/ha.



**VENDEMMIA** Il 27 settembre la porzione che fa appassimento, il 5 ottobre la restante uva. Vendemmia manuale in cassetta seguita da selezione ottica.



**VINIFICAZIONE** Prodotto esclusivamente nelle migliori annate. I primi grappoli vengono lasciati appassire, con il solo ausilio di ventilazione, finché il 60% dell'acqua evapora. Poi le uve, diraspate e pigiate, vengono poste in tonneau aperti di rovere francese e fermentano a 23-25°C. I restanti grappoli sono vendemmiati ed immediatamente diraspati e pigiati, per poi fermentare in vasche di acciaio inox a 23-25°C. Quotidianamente e con frequenza scemante fino a dicembre, effettuiamo follature e rimontaggi del cappello al fine di ottenere la migliore estrazione del colore e dei soli tannini dolci dalle bucce e dai vinaccioli maturi. Dopodiché, procediamo con la svinatura e l'assemblaggio.



**ÉLEVAGE** Per 36 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Il vino poi affina per sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.



**NOTE DEGUSTATIVE** (servire a 17°C)

**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.



**ABBINAMENTI** A tavola si abbina perfettamente con piatti di selvaggina, brasati e carni cotti sulla griglia. Abbinamento memorabile: Saltato di cervo di Kyoto con mostarda di castagna e salsa al Refosco di Hiroki @ Trattoria Hiroki (Tokyo, Giappone)

### DATI ANALITICI APPROSSIMATIVI

<b>Grado alc.</b> 13,1%	<b>Acidità tot.</b> 5,7 g/l	<b>Acido lattico</b> 1,7 g/l	<b>Acido malico</b> 0,5 g/l
<b>pH</b> 3,7	<b>Estratto secco</b> 36,8	<b>Glicerina</b> n/a	<b>Zucchero res.</b> 8,4 g/l