



Classificazione
RE FOSSA REFOSCO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve di Refosco vengono raccolte nella prima
settimana di Ottobre e poste ad appassire per circa
due settimane nel fruttajo aziendale, in ambiente
solamente ventilato.
Diraspato, pigiato è posto a macerare in piccoli tini
troncoconici di rovere francese di Allier per circa tre
settimane, durante le quali si operano solo delle
follature manuali. La successiva svinatura
e permanenza per 15 giorni in serbatoio d'acciaio
permette la separazione delle fecce più grossolane
e successivamente il vino viene posto in tonneaux
di rovere francese di Allier per un anno.
Per la fine dell'anno successivo alla vendemmia
il vino viene imbottigliato e lasciato riposare
per un mese in bottiglia coricata.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso rubino carico con riflessi violacei.
Profumo intenso, vinoso con richiami di mora
e i piccoli frutti del sottobosco. Sapore caldo,
potente e vellutato con un perfetto equilibrio tra
acidità e struttura. Abbinato alla carne alla brace,
alla selvaggina, ai formaggi stagionati e servito
in ampi calici alla temperatura di 18-20 °C.

