



# Refosco D.O.C.

**VITIGNO:** Refosco dal peduncolo Rosso.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.300 Piante/Ha.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono vinificate con una macerazione che varia dai 12 ai 15 giorni, con follature giornaliere a temperature controllate.

Completa la fermentazione malolattica in acciaio.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 4-6 anni dalla produzione.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 16-18°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## COLORE

Rosso rubino deciso con riflessi violacei.

## PROFUMO

Avvolgente, con calde note di frutti rossi maturi e fragranze speziate.

## SAPORE

Garbato e aristocratico, conquista fin dal primo sorso per la perfetta armonia tra corpo, note minerali, e una trama tannica fitta e setosa.

## ABBINAMENTI

Si accosta bene a piatti corposi, morbidi e grassi che riesce a tenere a bada. Non solo carni rosse, ma anche una golosa carbonara sarà valorizzata da questo vino.

