



REFOSCO
varietà coltivata
refosco dal peduncolo rosso

Questo vino deriva dal blend (assemblaggio) di tre vigneti.
Raccolta e vinificazione separata dei tre Cru. Ciascuno porta
a uve molto diverse tra loro, nonostante la genetica sia una costante.
Le differenze sono assegnate dal terroir.
Riscontriamo Cru dove la bacca è ricca di aromi finemente fruttati e privi di
tannino, Cru dove la bacca è molto più densamente fruttata e concentrata ma
con tannino acido, e Cru dove la bacca porta con sé tannini molto maturi da
lungo impatto e frutto molto profondo.
Per l'affinamento vengono assegnati legni e tostature appropriati per ogni
risultato organolettico. Il blend solo un mese prima di imbottigliare.

Sesto d'impianto 200x90 e 190*90

IGT VENEZIA GIULIA
REFOSCO P.D.R. 2016

Macerazione fermentativa di 18 giorni
Fermentazione a 20°C
Follature manuali
Affinamento in legno minimo di 12 mesi
Affinamento minimo in bottiglia di 12 mesi
pH: 3,42
Acidità titolabile: 5,8 g/L
Alcool svolto: 12,4 %