



**Nome del vino: REFOSCO**

**Uve :** Refosco dal peduncolo rosso

**Zona di produzione:** Friuli Grave

**Anno di impianto vigneto:** 2004

**Bottiglie prodotte:** 4000

Le uve raccolte in due tempi, le prime raccolte (20%) hanno subito un appassimento leggero (2 – 3 settimane) e poi vinificate in tino aperto con follature manuali, le seconde invece, dopo la raccolta manuale, vengono pigiate e diraspate e poste a macerare in vasca d'acciaio a bassissime temperature per 5 giorni senza l'avvio della fermentazione, per favorire l'estrazione di sostanze aromatiche e coloranti.

Successivamente il pigiato è stato fatto fermentare a temperatura controllata e le vinacce sono state lasciate a contatto con il mosto per altri 10 giorni svolgendo in acciaio anche la fermentazione malolattica.

Il 100% della massa è stata affinata in botti da 7 hl di rovere di Slavonia, per 12 mesi

Il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, sentori di spezie (pepe verde), e di frutti di bosco (ribes nero, mirtillo), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e l'aromaticità dello speziato dona quasi una piccantezza al gusto, denota una caratteristica di selvatichezza domata dalla maturazione avanzata delle uve che lo rendono complesso, i tannini risultano comunque dolci ed in equilibrio con il corpo, nel complesso risulta un vino affascinante di buona struttura e ragguardevole lunghezza in bocca. Se ne consiglia l'abbinamento con carni rosse, stufati e formaggi stagionati; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 18 °C.

