



Nome del vino: ODISSEO

IGT VENEZIA GIULIA REFOSCO

Uve : Refosco dal peduncolo rosso

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto vigneto: 2004

Sistema di allevamento: Guyot

Le uve raccolte manualmente, sono state poste a macerare in tino aperto per almeno il 50 % intere, il restante viene diraspato ed unito alla massa.

Successivamente il mosto è stato fatto fermentare a temperatura massima di 28 °C e i grappoli interi sono stati lasciati a contatto con il mosto e con le uve diraspate per circa 10 giorni e mescolate solo con follature manuali.

Poi, i grappoli interi, sono stati separati dalla massa, sono stati diraspati e rimessi insieme alla restante parte, per continuare la macerazione per ulteriori 10 giorni circa.

La movimentazione delle vinacce è stata fatta sempre con follature manuali.

Ha svolto la fermentazione malolattica prima della svinatura.

Il vino, dopo la svinatura ed un travaso, è stato affinato in botti da 5 hl di rovere francese nuove per due anni.

Il vino subisce, prima dell'imbottigliamento, solo una leggera filtrazione per togliere i sedimenti più grossolani.

Il vino presenta un colore rosso rubino brillante, sentori di spezie (pepe verde e nero), di frutti di bosco (ribes nero, mirtillo) e alcune note mentolate e di incenso.

In bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e la speziatura dona sentori piccanti al gusto, i tannini sono setosi e fitti e conferiscono una lunghezza ed una dolcezza importante in bocca.

Se ne consiglia l'abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 18 °C.

