

Friuli Venezia Giulia | La Sclusa

Refosco

Friuli Colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Zorzettig
Inizio attività	1995
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	50
BTG prodotte	200.000



REFOSCO

Vino rosso

Codice 69278

Annata 2020

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso

Sostenibilità SQNPI

Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Vinificazione Le uve del Refosco dal Peduncolo Rosso dopo la raccolta, vengono diraspate ed il pigiato viene lasciato a macerare e fermentare a contatto con le bucce. Per favorire l'estrazione delle componenti aromatiche e coloranti dalle bucce al mosto, si effettuano frequenti rimontaggi giornalieri per l'intera durata della macerazione che è di 7 giorni.

Suolo "Ponca", terreno tipico collinare del Friuli, è formato da strati alternati di marna ed arenaria

Abbinamento Accompagna primi piatti con sughi di carne rossa o di selvaggina, selvaggina in umido, arrosti e pollame.

Vista Colore rosso rubino quasi granato con riflessi violacei

Olfatto Olfatto vinoso, deciso, con note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, cacao, tabacco.

Gusto Gusto complesso e intenso, tra cioccolato, caffè, alloro secco e prugne sciroppate. Saporito e persistente.

Affinamento Dopo la svinatura e la fine della fermentazione, si effettuano i travasi ed infine il vino riposa nelle vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia Fine settembre

Tipologia lieviti Selezionati

Grado alcolico 13,00 % vol

Temperatura di servizio 16°-18°