

Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Refosco

Friuli colli Orientali Doc



Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



REFOSCO

Vino rosso, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17808

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Colli Orientali del Friuli

Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso

Formato

Litraggio , 0,75 L

Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico

Vitigni Schioppettino 100%

Vinificazione Le uve vengono pigiate e diraspate e lasciate macerare in fermentazione in grossi tini di rovere per circa 30 giorni con lieviti indigeni. I frequenti rimontaggi garantiscono l'estrazione del colore e aiutano lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Suolo terreno collinare marnoso calcareo

Biologico Sì

Abbinamento carne alla griglia e selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

Affinamento 18 mesi in botti di rovere a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per 4 mesi prima della vendita. Imbottigliato senza fiiltrazioni o chiarifi che.

Vendemmia Manuale in cassette

Temperatura di servizio 16°-18°

Altre informazioni La fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifi che danno al vino la massima espressione del territorio ,mentre l'assenza di fiiltrazioni ne garantisce il massimo rispetto ed integrità.