

Colore rosso rubino intenso e un profumo inconfondibile con delle note di piccoli frutti rossi, un sapore tannico ma elegante.



Origine:
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
100% Refosco dpr

Sistema di allevamento:
Sylvoz

Terreno:
Media collina con terreni di diversa origine (mix di ponca e sassi), strutturalmente di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
Ottobre

Vinificazione:
Uve in leggera surmaturazione, e piccola percentuale anche sottoposta ad appassimento in locali a temperatura e umidità controllate, macerazione di una decina di giorni con delestage quotidiani, quindi fermentazione malolattica e affinamento per alcuni mesi. Lungo riposo dopo l'imbottigliamento.

Sensi:
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: spiccate note di piccoli frutti rossi
Sapore: tannico ma elegante con armoniose note fruttate

Abbinamenti: ideale con i piatti della cucina tradizionale friulana, carne rossa, selvaggina e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18°

