



# Inaco Riserva

**VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.

**TIPO DI TERRENO:** Si estende in un terreno di origine alluvionale; argilloso, con sottosuolo tendenzialmente calcareo-dolomitico, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 36 anni.

**EPOCA DI VEN DEMMIA:** Una prima parte delle uve viene raccolta in plateau nella terza decade di Settembre; la seconda parte la prima decade di Ottobre in stadio di sovrarmaturazione.

**VINIFICAZIONE:** Seguono due vinificazioni separate con macerazione a freddo e fermentazioni a temperature controllate.

I vini ottenuti vengono assemblati e maturati in barriques di rovere per almeno 24 mesi prima di essere imbottigliati, seguendo un successivo affinamento di 10-12 mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 8-10 anni.

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi violacei, consistente e con archetti fitti.

**PROFUMO:** Intenso e persistente, con un ricco scenario di Ribes e More in prima fila, muschio, pepe, cannella, tabacco e mallo di noce.

**GRADO ALCOLICO:** 14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Caldo, morbido e avvolgente, con una buona sapidità. Struttura complessa, elegante ed equilibrata, con retrogusto armonico.

## ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse al forno e alla cacciagione.

