



# Refosco D.O.C.

**VITIGNO:** Refosco dal peduncolo Rosso in purezza.  
**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli Grave.  
**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.  
**RESA PER ETTARO:** 80 q.li  
**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.  
**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 36 anni.  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima decade di Settembre.  
**VINIFICAZIONE:** Le uve selezionate vengono vinificate con una macerazione che varia dai 12-15 giorni, con follature giornaliere a temperature controllate. Completa la fermentazione malo-lattica in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per 4 mesi.  
**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 3-5 anni dalla produzione.  
**COLORE:** Rosso rubino deciso con riflessi violacei.  
**PROFUMO:** Avvolgente per le eleganti fragranze speziate e per il sentore di frutti rossi maturi.  
**GRADO ALCOLICO:** 13%  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 16-18°C.  
**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Aristocratico ed elegante per la perfetta armonia con note minerali, tannini fitti e setosi.

## ABBINAMENTI

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

