

Refosco Dal Peduncolo Rosso – Gildo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli
- Vitigno: Autoctono - Refosco dal P.R. in purezza
- Terreno: Zona collinare, costituito da marna calcarea
- Anno vigneti: Dal 1991 al 2015
- Allevamento: Cappuccina
- Vendemmia: Manuale tardiva, alla maturazione ottimale delle uve
- Vinificazione: Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per una decina di giorni, con rimontaggi frequenti fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati. Fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio
- Affinamento: Maturazione in botti di legno rovere e acciaio a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento
- Profumo: Al naso presenta un profumo intenso, erbaceo, vinoso con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco
- Gusto: Al palato ha un sapore deciso, tannico, piacevolmente amarognolo.