

Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso DOC – Livon



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situato nel Comune di Corno di Rosazzo
- Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso
- Tipo di terreno: Marne ed Argilla
- Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot
- Vinificazione e Affinamento: Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce. La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato tendente al violaceo
- Profumo: Intenso e gradevole, erbaceo, con sentore di mora selvatica e sottobosco
- Gusto: Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo con persistente e piacevole retrogusto. Giovane, vinoso, fragrante, robusto, pieno.