

**REFOSCO 2019**

Vino autoctono è un rosso leggero di corpo ma dal profumo intenso, vinoso, ottimo per abbinamenti con carni grasse o piatti regionali come il “musetto“.

**Vigneto:**

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	marna eocenica
Esposizione:	terrazzamento di collina S/W
Uve:	100% Refosco PR
Viti ettaro :	circa 4000
Produzione/ettaro:	ql. 65 ca

**Cantina:**

La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. . Vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per tutto il periodo di macerazione della durata di circa due settimane. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento per circa un anno.

**Dati analitici:**

Titolo alcolometrico	13,42%
Zuccheri riduttori	0,1 g/l
Acidità totale	5,1 g/l
Estratto secco	27,3 g/l<
Anidride solforosa tot.	70 mg/l

**Scheda di degustazione:****Colore:**

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

**Naso:**

Note fruttate di confettura di ciliegie, lampone e amarena, leggermente speziato.

**Bocca:**

Robusto, buona acidità, carattere sapido, buon frutto, moderata tannicità.