

**REFOSCO 2017**

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 30° C. . Vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestaggi per tutto il periodo di macerazione, durato 18 gg. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese medio tostatura per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento per circa un anno.

**Dati analitici:**

Titolo alcolometrico	13,04%
Zuccheri riduttori	1,0 g/l
Acidità totale	4,24 g/l
Estratto secco	25,0 g/l<
Anidride solforosa tot.	24 mg/l

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

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

**Naso:**

Note fruttate di confettura di ciliegie speziato leggermente speziato.

**Bocca:**

Pieno, buona acidità, carattere sapido buon frutto elegante