

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

REFOSCO dal P.R. RISERVA DOC Friuli Colli Orientali



Varietà	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Posizione del vigneto	Collina di Rocca Bernarda nel paese di Corno di Rosazzo
Età media del vigneto	35 anni
Ampiezza del vigneto	1.3 ha in due vigneti confinanti
Aspetto del vigneto	Altitudine 120 s.l.m., vigneto terrazzato a girapoggio segue la collina, esposizione Sud-Ovest
Suolo	Terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato "Ponca" con presenza di argilla
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot singolo
Produzione media	7000 Kg/ha
Gestione in vigna	Inerbimento a filari alterni con erpicatura sul filare non inerbito, 4 sfalci l'anno, no erbicidi. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC, lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Varietà d'uva a maturazione tardiva, vendemmiata
Vinificazione	manualmente con selezione delle uve gli ultimi dieci
Maturazione	giorni di settembre. Dopo una soffice diraspa-pigiatura, il mosto fermenta a temperatura controllata di 25°C per 15-20 giorni. Il vino matura in botti di rovere per 14 mesi segue l'assemblaggio e lungo periodo di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
Colore	Rosso rubino che assume sul bordo un colore violetto.
Profumo	Intenso e complesso con aromi varietali di fiori (viola e peonia), frutta rossa (ribes), sottobosco, spezie dolci.
Sapore	Complesso con media struttura e corpo, buona acidità bilanciata dalle note speziate, ribes, mora, tannini soffici e delicati
Temperatura di servizio	18°-20° C
Potenziale	7 - 10 anni