

LINEA GEA

REFOSCO dal P. R. RISERVA

Doc Friuli Colli Orientali

Appartiene alla famiglia dei Refoschi ma si differenzia, in piccole aree del Friuli Venezia Giulia, per il peduncolo rosso-violetto che unisce il grappolo al tralcio e lo rende unico e pregiato. Vino autoctono, con un manto rosso rubino tendente al violaceo, all'olfatto si espande profondo e variegato regalando caldi sentori di frutti neri e spezie dolci. Solido al palato con una trama tannica impeccabile, finissima, volume avvolgente e una spiccata ricchezza di aromi, spezie, tabacco e pepe nero.



VARIETÀ

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.

Altitudine 120 m. s. l. m. Esposizione Sud-Ovest.

Vigneto a girapoggio, segue le curve della collina, con terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca. Età media dei vigneti 40 anni, 4000 ceppi/ha per una produzione media di 7000 Kg/ha. Sistema di allevamento Guyot singolo.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia manuale. A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, dopo una soffice diraspa-pigiatura il mosto fermenta assieme alle bucce a temperatura controllata di 25°C per giorni 10-15 giorni. Successivamente alla svinatura, il vino esegue la fermentazione malolattica in acciaio. A seguito della decantazione, il vino viene travasato in tonneau di rovere dove affina per almeno 18 mesi. Segue una permanenza in acciaio di qualche mese con successivo imbottigliamento e affinamento in bottiglia di un anno.