

SIGUR

UVE Refosco dal Peduncolo rosso

VIGNETO Terreni disposti nel comune di Bagnaria Arsa a 20 km dal golfo Del Mar Adriatico, area storica sin dall'epoca Romana e vocata per la produzione di vini di alta qualità. Vigneti disposti nord-sud con un terreno prevalentemente composto da argilla con venature ghiaiose, ed una modesta presenza di marne. Difesa in vigneto a basso impatto ambientale, privilegiando prodotti tradizionali ed a ridotta persistenza.

VINIFICAZIONE 5 notti di macerazione a (20-22°C) in tino di legno. Dopo la svinatura del mosto-vino, la fase finale della fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox, una volta terminata questa, il vino viene travasato in barrique.

MATURAZIONE Affinamento in barrique sino a metà Luglio, ove rimarrà fino a metà Luglio. Successivo imbottigliamento nella luna calante di (Luglio-Agosto). Rimane in affinamento in bottiglia per circa 12 mesi prima della sua commercializzazione.

ESAME VISIVO Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO Ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano la liquirizia, l'affumicato e le spezie dolci.

ESAME GUSTATIVO Equilibrato ed armonico, al gusto si offre fruttato con sentori di confettura di more e caratteristiche note fumè. Tannini morbidi a sostenere il lungo finale. Notevoli la freschezza e la forza tannica che ne garantiscono una prolungata longevità.

LONGEVITÀ Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

SERVIZIO Servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche.

ABBINAMENTI Splendido con i primi piatti saporiti, ed in generale con tutti i piatti tipici della cucina regionale. Ottimo con le carni rosse e salumi di ogni regione d'Italia.

