

TENIMENTI  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavista*

#### VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso; terreni arenario-marnose

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

110 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

guyot

#### VENDEMMIA

a settembre viene fatto un diradamento allo scopo di migliorare la maturazione dell'uva. All'inizio di ottobre, nelle ore più fresche della giornata, si attua la vendemmia a mano e con l'uso di macchine vendemmiatrici

#### VINIFICAZIONE

giunta in cantina l'uva viene diraspata e successivamente pigiata. Si attua quindi una macerazione pre-fermentativa a freddo (4°-5° C). Dopo circa una settimana si scalda la massa e si inoculano i lieviti per avviare la fermentazione alcolica. Si procede quindi alla svinatura separando il vino dalle bucce, e lasciandolo decantare naturalmente per una settimana. Si attua poi in modo naturale la fermentazione malolattica, o grazie all'inoculo di batteri lattici, che conferisce sensazioni gustative vellutate

#### AFFINAMENTO

una parte del vino viene messa in barrique da 225 litri (legno di Allier, tostatura media) e lasciato maturare per circa 5 mesi, un'altra parte sosta in acciaio per circa 7-8 mesi. Durante questo periodo si attua più volte il bâtonnage. Viene poi imbottigliato e lievemente filtrato nel rispetto della sua integrità. Successivamente, giace al buio e nel silenzio della nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

#### COLORE

rosso violaceo vivo

#### PROFUMO

seduce col sentore di prugna matura, fragola, sottobosco e ciliegia sotto spirito

#### GUSTO

piacevole equilibrio tra tannini, acidi naturali e alcol. Asciutto, ha acidità pronta a tenere pulita la bocca. Chiude il sorso una deliziosa nota di prugna già percepita all'olfatto

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

compagno fedele di carni rosse. Consigliato con primi piatti di pasta asciutta condita con ragù di salsiccia. Ottimo unito a una crespella con salsa di peperoni gialli e rossi e una dadolata di pancetta croccante

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol. c.a.

## Refosco dal peduncolo rosso Collezione Privata



FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA