

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

inizio Ottobre, a mano e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo una settimana si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 25°C.

AFFINAMENTO

una parte del vino affina in acciaio, un'altra in barrique di rovere francese di media bassa tostatura per circa 9 mesi. Durante questo periodo viene effettuato più volte il bâtonnage.

DEGUSTAZIONE

rosso rubino con riflessi porpora. Naso avvolgente e fresco, tanta frutta rossa matura, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è morbido e fruttato, finale speziato con retrogusto di chiodi di garofano e grafite, tipico del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a carni rosse, perfetto in abbinamento alla cacciagione grazie alla sua speziatura

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