

TENIMENTI<sup>®</sup>  
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

*Dal 1956 Podere in Bellavozia*

#### VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso - terreno marnoso

#### ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

#### RESA / HA

70 q/ha c.a.

#### ALLEVAMENTO

capovolto

#### VENDEMMIA

le uve del Vigneto Bellavozia sono vendemmiate la seconda metà di ottobre, unicamente a mano e nelle ore più fresche della giornata

#### VINIFICAZIONE

i grappoli vengono privati del rachide e pigiati. Nelle vasche in acciaio inizia la fermentazione-macerazione. Nelle vasche in acciaio inizia la fermentazione-macerazione che si protrae per tre settimane c.a. Terminata questa fase si pressano le bucce ancora intrise di sostanze preziose per la qualità del vino

#### AFFINAMENTO

l'affinamento del refosco dal peduncolo rosso avviene in barrique per 10-11 mesi c.a. periodo durante il quale il vino evolve per raggiungere vertici di complessità olfattiva e gustativa

#### COLORE

rosso rubino intenso con una lieve sfumatura violacea

#### PROFUMO

caratteristico di ribes nero, lampone, mora selvatica su un goloso sfondo di olive nere e vaniglia accennata

#### GUSTO

è tra i grandi vini rossi friulani. Quando l'uva proviene dalla collina il refosco giunge a perfetta maturazione. Perfetto il confronto tra corpo, alcol, sapidità e freschezza del sorso. Il tannino pur in evidenza è morbido e la beva ricca di sfumature gustative

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo con primi piatti conditi con sughi di cacciagione (cinghiale o lepre). Speciale con il minestrone di fagioli e il manzo alla grigia lasciato appena al sangue

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% Vol. c.a.

# Refosco dal Peduncolo Rosso Vigneto Bellavozia Grand Cru

FRIULI  
COLLI  
ORIENTALI

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

