

TENIMENTI
CIVIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podere 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

doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

prima decade di Ottobre, a mano e a macchina, nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione pre-fermentativa a freddo (10°-15°C). Dopo alcuni giorni si scalda la massa e si attiva la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata per circa due settimane. Durante questo periodo si attuano rimontaggi giornalieri per favorire la cessione di sostanze preziose presenti nella buccia dell'uva

AFFINAMENTO

dopo la fermentazione il vino viene affinato in acciaio per circa 6 mesi, nel pieno rispetto degli aromi primari del vitigno

DEGUSTAZIONE

rosso rubino con riflessi porpora. Naso fresco e fruttato, ciliegie amare, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e di facile beva, finale con tannini morbidi, sapido e speziato, con un retrogusto tipico varietale di chiodi di garofano e grafite

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino di medio corpo, adatto anche a tutto pasto dall'aperitivo ai primi piatti con ragù di carne, a secondi piatti di cacciagione, grazie alla sua speziatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. c.a.



Refosco dal
Peduncolo Rosso
Ronc Zoiis

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA