

Refosco

LINEA LUISA
GLI AUTOCTONI



Il nome prende spunto dalla colorazione rossa del peduncolo, detto più propriamente pedicello, ossia l'elemento che unisce il frutto al raspo. Antico vitigno friulano, al 1390 risale la prima citazione di questo nome, ad opera di Francesco da Manzano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTO

Carni grasse, insaccati, formaggi invecchiati

VARIETÀ DELLE UVE

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

CEPPI AD ETTARO

5.500

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a 25-26°C per circa 10-12 giorni.

ÉLEVAGE

Una parte permane su fecce nobili per 10 mesi in botti d'acciaio e una parte in botti di legno per 10 mesi.

AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°- 18° C