

Refosco dal Peduncolo Rosso

2016

Denominazione: Doc Friuli Grave
Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto degli Arconi, Chions
Altitudine: 7-9 m s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud
Terreno: Medio impasto sabbioso-calcareo
Sistema di allevamento: Guyot

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica nell'ultima decade di settembre.
Vinificazione: Selezione delle uve ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e delestage a 28°C per 14 giorni.
Affinamento: In recipienti di acciaio inox e per una minima parte in barriques.
Imbottigliamento: Fine mese di marzo
Bottiglie prodotte: 10.000
Gradazione alcolica: 13 % vol

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso e carico
Profumo: Complesso ed intenso composto da note fruttate come ribes nero, lampone e note terziarie di cannella e cuoio.
Gusto: Deciso, dalla piacevole tannicità. Potente, di buona profondità, caldo ed asciutto.
Abbinamento: Ideale per accompagnare arrostiti di carne al forno e formaggi stagionati a pasta dura o molla.
Temperatura di servizio: 16-20°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura. La difesa delle malattie non è stata semplice e gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata, ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it