

Refosco dal Peduncolo Rosso

2017

Denominazione: Doc Friuli

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 meteorologica 2017 ha avuto un decorso generalmente positivo fino alla gelata della seconda metà di aprile. Fortunatamente la resistenza e l'adattabilità della vite hanno garantito il risveglio delle gemme dormienti. I nuovi germogli, seppur con meno grappoli, hanno garantito una produzione dal buon potenziale qualitativo. L'estate secca e asciutta ha permesso un'importante riduzione dei trattamenti fitosanitari. La produzione è stata ridotta nuovamente da una brutta grandinata ad inizio agosto. Un'attenta gestione della chioma e il preciso lavoro dei tecnici sia in vigneto che in cantina hanno però permesso di ottenere vini di grande carattere. Un'annata questa dove il saper fare dell'uomo è risultato determinante.



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