

**RUSSIZ SUPERIORE**



## REFOSCO DAL

## PEDUNCOLO ROSSO

### DENOMINAZIONE

Friuli

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Russiz Superiore, Capriva del Friuli

### VITIGNO

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

### TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con leggere sfumature rubino. Il profumo si presenta avvolgente ed intrigante, fresco e fruttato, ed è caratterizzato da fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi. Ottima persistenza nel finale.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

