

REFOSCO

I.G.T. delle Venezie

Annata: 2013

Antico vitigno coltivato nelle Venezie, predilige terreni calcarei ed argillosi con buone esposizioni. Appartiene alla grande famiglia dei Refoschi, di cui il più diffuso è quello dal peduncolo rosso (il "rametto" che unisce il raspo del grappolo alla pianta, di intensa colorazione rosso porpora), per la superiore qualità del vino prodotto.

VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano il 21 settembre 2013.
VITIGNO:	Refosco dal peduncolo rosso
ZONA DI PRODUZIONE:	Motta di Livenza (TV)
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreno pianeggiante che si è creato nel corso dei millenni ad opera delle glaciazioni e dei successivi depositi alluvionali, trasportati dalle acque di scioglimento degli antichi ghiacciai che ritirandosi, rilasciavano minute particelle di argilla calcarea. Inoltre a debole profondità si riscontra la formazione di vari strati di aggregazione di carbonati, da cui ne esce il tipico detto locale "terreni ricchi di caranto".
TECNICA DI PRODUZIONE:	Vinificazione in rosso con macerazione per 8 giorni di uve selezionate e ben mature.
IMBOTTIGLIAMENTO:	13 marzo 2014
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Fragrante, nervoso, tannico da giovane, con la maturità si apre in un ampio e raffinato bouquet che ricorda i frutti di bosco, specie il lampone e la mora, ed ha un moderato sentore erbaceo.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,50% VOL

