

## Refosco DOC Friuli Colli Orientali



<b>Vitigno:</b>	Refosco
<b>Denominazione:</b>	DOC Friuli Colli Orientali
<b>Provenienza delle uve:</b>	dai vigneti del Castello di Buttrio
<b>Terreno:</b>	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
<b>Giacitura dei terreni:</b>	collinare, i terreni sono sistemati in banchine per consentire una migliore coltivazione della vite
<b>Microclima:</b>	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

<b>Età del vigneto:</b>	varia, dai 10 ai 15 anni
<b>Forma di allevamento:</b>	Guyot unilaterale 4000 viti/ettaro
<b>Produzione a ceppo:</b>	1,5 Kg uva/pianta
<b>Gestione del vigneto:</b>	integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
<b>Epoca di vendemmia:</b>	determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, contenuto polifenolico, maturità aromatica e assaggio delle uve
<b>Modalità di vendemmia:</b>	manuale, in cassette
<b>Vinificazione:</b>	l'uva viene diraspata, macera a contatto con le vinacce per un periodo variabile di 7-9 giorni. La macerazione viene condotta con un protocollo che prevede periodici rimontaggi e delestage. Al fine di esaltare le note fruttate la temperatura è controllata a 20-25°C. Terminate la macerazione e la fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica
<b>Affinamento:</b>	in vasche di acciaio inox per 11-12 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
<b>Commercializzazione:</b>	15 mesi dalla vendemmia
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso <u>Profumo:</u> sottobosco con note di cardamomo e mora selvatica <u>Sapore:</u> vivace e di carattere con tannini ben integrati che esaltano sensazioni di freschezza
<b>Accostamento al cibo:</b>	goulash, cacciagione e piatti della tradizione friulana, perfetto con formaggi stagionati e salumi speziati
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° - 18° C

