

REFOSCO GLI AUTOCTONI

STORIA:

Il nome prende spunto dalla colorazione rossa del peduncolo, detto più propriamente pedicello, ossia l'elemento che unisce il frutto al raspo. Antico vitigno friulano, al 1390 risale la prima citazione di questo nome, ad opera di Francesco da Manzano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo

Abbinamento: carni grasse, insaccati, formaggi invecchiati

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

CEPPI AD ETTARO:

5500

VINIFICAZIONE:

Macerazione: 15 giorni;
Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox. 10 -12 giorni e macerazione sulle bucce.
Decantazione: statica a freddo.
Fermentazione: in serbatoi d'acciaio

ÉLEVAGE:

Una parte permane su fecce nobili per 10 mesi in botti d'acciaio e una parte in botti di legno per 10 mesi.

AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°- 18° C



INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa
via Campo Sportivo 13
34070 Mariano del Friuli (GO)
P.I. 00151410313 - C.F.
LSUDE41H09E952F

TEL

+39 0481.69680

FAX

+39 0481.69607

EMAIL

info@tenutaluisa.com

www.tenutaluisa.com

VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUISA