Friuli Venezia Giulia | Borgo Claudius

Refosco dal peduncolo rosso

Friuli Doc

Proprietà	Famiglia Bosco
Inizio attività	2004
Vitivinicoltura	Sqnpi
Ettari	12
BTG prodotte	20.000



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vino rosso

Codice 69568

Annata 2023
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Vitigni Refosco dal Peduncolo Rosso

Sostenibilità SQNPI
Vitigni Refosco dal peduncolo rosso 100%
Vinificazione Pigiatura delle uve con sucessiva fermentazione di 8-10 giorni assieme alle bucce con l'ausilio di lieviti selezionati, dove viene effettuato un periodico delestage per l'estrazione del colore e dei composti secondari del vino, successiva svinatura e conclusione della fermentazione in acciaio.
Vista Vino di colore rosso rubino acceso tendente al violaceo.
Olfatto Il suo profumo è decisamente intenso con note di vaniglia e cuoio.
Gusto Al palato è deciso e dalla piacevole tannicità con note di ciliegia e frutti rossi, chiusura speziata e fresca
Affinamento Affinamento in barrique per 12 mesi
Sistema di allevamento Guyot monolaterale
Sesto d'impianto 3800 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li
Grado alcolico 13% vol
Temperatura di servizio 16°-18°