

Refosco dal peduncolo rosso



Refosco dal peduncolo rosso 2015

Denominazione

Rosso - D.O.C. FRIULI ISONZO

Numero di bottiglie prodotte

5.000/750 mL e 500 Magnum

Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormons) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

Cru

"Molin Nuovo", nei pressi del torrente Judrio

Vitigno

100% Refosco dal peduncolo rosso (vitigno autoctono)

Anno di impianto del vitigno

1975

Altitudine

50 metri sul livello del mare

Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto con presenza di scheletro

Resa

65 q.li per ettaro

Sistema di allevamento

Guyot modificato

Densità d'impianto

3.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Verso la metà di settembre le uve migliori di Refosco vengono adagate in cassette e lasciate appassire naturalmente in fruttai per 40 giorni. A fine settembre si procede alla raccolta delle rimanenti uve ed alla loro

vinificazione 'in rosso' con frequenti follature.

Completata la fermentazione malolattica, il Refosco svinato viene trasferito in botte di rovere/ciliegio da 25 hL.

Temperatura di fermentazione

Non superiore ai 25 ÷ 28°C

Evoluzione

24 mesi in botte, poi sosta 4 mesi in serbatoio di acciaio inox.

Epoca di imbottigliamento

Marzo 2018, chiusura con tappo di sughero naturale NDtech con TCA non rilevabile.

Periodo di affinamento

6 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato.

Gradazione alcolica

14% vol.

Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

Epoca di massimo godimento

4-5 anni

Colore

Rosso rubino molto intenso, denso e profondo, con riflessi purpurei.

Naso

Vinoso e fruttato, con deliziose note varietali di lampone, mora selvatica e piccoli frutti.

Bocca

Strutturato ed austero, con tannini morbidi sostenuti dalla superba e caratteristica freschezza. Estremamente tipico, serbevole e piacevole, elegante con spiccata personalità.

Abbinamenti

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio

Non inferiore ai 16-18°C

BRACCO

1881

Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia
tel +39.0481.60002
www.bracco1881.com
info@bracco1881.com

Dalla passione di sempre della famiglia Bracco verso il più antico vitigno autoctono a bacca rossa, nasce un'espressione giovane ed elegante della calda madre terra di Brazzano.