



Vintage 2007

- VARIETA':** Refosco dal Peduncolo Rosso; il più potente e corposo tra i vini rossi autoctoni del Friuli.
- VIGNA:** Allevamento a Guyot sulle colline di Rosazzo.
- SUOLO:** Marna eocenica e flysch.
- VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte tardivamente e vengono selezionate in vigna e presso la cantina. Solo i migliori grappoli vengono diraspati e messi a fermentare in questo vino. La fermentazione avviene inizialmente insieme ad una macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la macerazione e la svinatura il vino finisce la fermentazione in barrique di rovere francese in parte nuove e in parte di primo passaggio; qui rimane per 12 mesi per l'affinamento in legno. Dopo l'imbottigliamento rimane per circa cinque mesi in una cantina a temperatura controllata per l'affinamento finale.
- DURATA:** Fino a 5 anni ed oltre ma buono fin da subito.
- COLORE:** Rosso rubino molto intenso, impenetrabile.
- PROFUMO:** Elegante, complesso, molto intenso. Presenta profumi di frutti rossi e more con note di sottobosco armoniosamente integrati ad aromi di spezie e cuoio: una piacevole nota in finale di vaniglia e crema.
- SAPORE:** Molto corposo, potente ed elegante con chiare note di lampone e liquirizia. Grande struttura tannica con tannini dolci arricchiti di evidenti sentori di frutta matura e spezie. Acidità spiccata ma armoniosa e ben bilanciata; chiusura molto piacevole, pulita e persistente.
- ENOLOGI:** Marco Pecchiari
Alessio Dorigo