



BORGO CONVENTI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Isonzo del Friuli DOC

Uve

Refosco dal Peduncolo Rosso

Caratteristiche dei vigneti

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde.

Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ ettaro

Età dei vigneti: 10-13 anni

Vinificazione

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 8-10 giorni.

Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso carico tendente, con gli anni, al granato. Ottima intensità all'olfatto con pronunciati e penetranti sentori di viola e mora. Al gusto è piuttosto vivace, schietto e consistente con una piacevole armonia tra le note fruttate e la struttura. È molto buona la persistenza retro-olfattiva.

Temperatura di servizio

18°C

Abbinamento gastronomico

Agnello, carni arrosto, pasta al pesto, formaggi erborinati, anguilla in umido.

Potenziale invecchiamento

Dai 4 ai 5 anni

Dati Medi

Grado alcolico: 13% vol

Tenore Zuccherino: 2 g/l

Acidità: 5 g/l