

# Rossi Etichetta Nera

VALERIO MARINIG PREPOTTO



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**VARIETÀ** Refosco dal peduncolo rosso

**D.O.C.** Friuli Colli Orientali

**DENSITÀ VIGNETO** 5000 viti /ha

**ALTITUDINE** 100 m/slm

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot

**TIPO DI TERRENO** Inerbimento permanente

**RACCOLTA** Manuale

**VINIFICAZIONE** Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti

selezionati a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

**AFFINAMENTO** In *tonneaux* e *barriques* 20 mesi con periodici *bâtonnages*, in bottiglia variabile tra i 6 e i 12 mesi

**ALCOL** 13°- 14° vol. a seconda dell'annata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 °C

**NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI** Di colore rosso rubino

impenetrabile, al naso è leggermente erbaceo, con sentori di frutti rossi sotto spirito, prugne e ciliegie. Al palato è fresco, tannico, speziato.

Maturo, rivela profumi balsamici ed eterei. Perfetto coi piatti della cucina tradizionale friulana: gnocchi con la selvaggina, salame, musetto, frico.

**CATEGORIA** ETICHETTA NERA

**TIPOLOGIA** ROSSO SECCO