

# SPECOGNA®

*Vignaioli in Rocca Bernarda*

SPECOGNA

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



### VITIGNO

100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

### ANNO IMPIANTO

1968.

### NUMERO CEPPI

3500 piante ad ettaro.

### ALTITUDINE

170 m s.l.m.

### GIACITURA

Collinare con esposizione a sud-est.

### NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria.

### ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda e Rosazzo.

### PRODUZIONE

2 kg di uva per pianta.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta delle uve si effettua una diraspatura soffice; Segue quindi una macerazione di circa 15 giorni; Svinatura e travaso del vino in tonneau di rovere da 500 litri e barrique da 225 L dove affina per circa 12 mesi; Dopo questo periodo avviene l'imbottigliamento.

### VISTA

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### OLFATTO

Il Refosco si caratterizza per intense note di frutta rossa e di marasca. In più presenta delle peculiari note speziate.

### GUSTO

Si caratterizza per una piacevole acidità ed un buon tannino che gli conferisce struttura e corpo.