

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 diraspa- pigiatura soffice; Segue quindi una macerazione di circa 15 giorni; Svinatura e travaso del vino in tonneaux 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.