

# SPECOGNA®

*Vignaioli in Rocca Bernarda*

SPECOGNA

## OLTRE FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.



### DESCRIZIONE

Un vino nato dalla nostra passione per i 3 grandi vitigni autoctoni a bacca rossa del Friuli. Vino in edizione limitata.

### VITIGNI

80% Refosco dal P.R., 10% Schioppettino e 10% Pignolo.

### ANNO IMPIANTO

1946/1966.

### NUMERO CEPPI

4000 piante ad ettaro.

### ALTITUDINE

210 m s.l.m.

### GIACITURA

Collinare con esposizione a Sud.

### NATURA DEL TERRENO

Marna-Arenaria.

### ZONA DEL VIGNETO

Rocca Bernarda e Rosazzo.

### PRODUZIONE

800 grammi di uva per pianta.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### VINIFICAZIONE

• Vendemmia a mano in cassette da 10 kg delle migliori uve di Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo e Schioppettino • Diraspapigiatura soffice • 20 giorni di macerazione sulle bucce in tini di rovere, con svolgimento della fermentazione alcolica (la fermentazione avviene con lieviti indigeni) • Svinatura ed affinamento in barrique di rovere da 225 e 228 lt • Dopo 26 mesi si procede all'imbottigliamento (senza filtrazione) nella luna calante di gennaio. Seguono quindi ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia prima che il vino venga immesso sul mercato.

### VISTA

Colore rosso rubino intenso e profondo.

### OLFATTO

Al naso richiama la frutta rossa, il cuoio, il cacao, il caffè, le spezie in un'avvolgente sensazione complessiva.

### GUSTO

Al palato si propone deciso ma armonico nella complessità dei gusti e bilanciato nella sua acidità. Si possono percepire le sensazioni del ribes, della ciliegia nera, della liquirizia e del cacao con una importante struttura e persistenza.