

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. La Diraspapigiatura è soffice, 20 giorni di macerazione sulle bucce in tini di rovere, con svolgimento della fermentazione alcolica (la fermentazione avviene con lieviti indigeni). La svinatura ed affinamento è 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.