



LINEA CLASSICA

REFOSCO dal P.R. – Doc Cof

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Corno di Rosazzo

Tipo di terreno: Marne ed Argilla

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.

La maturazione avviene per il 30% in Barriques e per il restante 70% in vasche di acciaio a temperatura costante di 16°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso granato tendente al violaceo ha profumo intenso e gradevole, erbaceo, con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo con persistente e piacevole retrogusto. Giovane, vinoso, fragrante, robusto, pieno.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: carne alla griglia e selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

Longevità: 5-7 anni

Temperatura di servizio: 16-18°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



REFOSCO dal P.R. – Doc Cof

