



VISTORTA

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Vino Biologico

Regione Friuli Venezia Giulia  
Classificazione D.O.C. Friuli grave  
Vitigno 100% Refosco  
dal Peduncolo Rosso,  
conduzione BIOLOGICA

Terreno argilloso-calcareo  
ben drenato

*Applicazione del Regolamento Europeo  
vinificazione produzione VINO BIOLOGICO*

Grado Alcolico 12,50%

### *Vinificazione*

Vendemmia separata dei due vigneti aziendali per avere il corretto grado di maturazione dell'uva nella seconda settimana di settembre. Fermentazione alcolica ad una temperatura di 26-28 °C per 8 giorni. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire indotta naturalmente a temperatura controllata in vasche di cemento.

### *Affinamento*

Affinamento in botte grande da 32 hl di rovere per 12 mesi e in seguito permanenza nuovamente in vasche di cemento.