



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.