



BORGO MAGREDO

Anticipare il Domani

REFOSCO

FRIULI GRAVE DOC



Il Refosco è senz'altro l'autoctono a bacca rossa più diffuso in Friuli. Austero ed elegante, da vita a vini di grande fascino ed eleganza. Corposo ed austero, non teme confronti con i più diffusi vitigni internazionali.

UVE: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

PROVENIENZA: Tauriano di Spilimbergo, dai vigneti di Borgo Magredo

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ghiaioso, ciottoloso

ETA DELLE VIGNE: 20 —25 anni

PRODUZIONE PER HA.: 70 quintali per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte verso la metà di settembre, vengono diraspate e poste nei vinificatori per 6 giorni. Dopo la pressatura soffice, il vino completa la fermentazione alcolica e la malolattica. Una parte della massa si affina in acciaio, e una parte in tonneau per circa due mesi. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato.

COLORE: Rosso rubino tendente al violaceo.

PROFUMO: Tipicamente selvatico, intenso, ricorda il lampone e la mora selvatica. Si distingue per la particolare nota alcolica.

GUSTO: In bocca richiama i frutti di bosco, fico e i chiodi di garofano. Robusto e corposo è dotato di ottima eleganza.

SERVIZIO: Servire ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

ABBINAMENTI: Ottimo con le carni grasse, con il maiale e la caccagione.

