

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Posteri in Bellavozia

VITIGNO

refosco dal peduncolo rosso

SUOLO

terreni caratterizzati dalla presenza di Flysch di Marne e Arenarie di origine eocenica, localmente chiamati "Ponca"

ESPOSIZIONE

sud / sud - ovest

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

guyot doppio capovolto

METODI DI DIFESA

difesa fitosanitaria integrata ad impatto ambientale controllato

VENDEMMIA

seconda metà di Ottobre, a mano nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 25°C

DEGUSTAZIONE

il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Naso avvolgente con frutta rossa matura, sottobosco, violetta, lamponi e more mature, confettura di amarene. Al palato è intenso e persistente, finale speziato con retrogusto di chiodi di garofano e grafite

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

ottimo abbinato a carni rosse, particolarmente adatto in abbinamento alla cacciagione grazie alle note speziate tipiche di questo importante vitigno del Friuli

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol. c.a.



Refosco dal
Peduncolo Rosso
Vigneto Bellavozia

FRIULI
COLLI
ORIENTALI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA