COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Refosco dal Peduncolo Rosso

Colore rosso rubino intenso con un'unghia violacea. All'olfatto predominano note fruttate come la mora selvatica, la prugna, il ribes nero e il mirtillo. Al gusto si presenta asciutto, con una buona freschezza e tannicità ben controllata. Si accompagna a piatti rustici della cucina friulana, selvaggina da piuma, carni grasse e saporite

Vitigno Refosco dal Peduncolo Rosso
Deniminazione DOC Friuli Colli Orientali
Area di produzione Prepotto
Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica
Sistema di allevamento Doppio capovolto
Vinificazione ed affinamento Le uve raccolte manualmente vengono delicatamente diraspate. Il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto di fermentazione. Effettuata la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e malolattica. Dopo un affinamento sui lieviti il vino viene imbottigliato.
Temperatura di servizio 16-18 °C

www.collidipoianis.it