ANGORIS
1648

Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

LINEA LOCATELLI

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Stabili della Rocca ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia metà ottobre

13,5% Vol.

Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90 m.s.l.m. ~ Area produttiva 1,5 ha

Piantato nel 2000 ~ Densità impianto 4.000 ceppi/ha ~ Resa 80 quintali/ha ~ Numero bottiglie 7.000

Il mosto rimane in contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore durante la fermentazione alcolica. Al termine viene svolta la fermentazione malolattica.
Il vino, in seguito, si affina per 12 mesi in tonneaux e successivamente riposa in bottiglia per altri 4 mesi.

Rosso granato impenetrabile con riflessi violacei.
Al naso è complesso, con frutti di bosco, ciliegia e sentori di tabacco e pepe nero.
In bocca è secco, ruvido, tannico, leggermente speziato e con una spiccata acidità.

Si sposa con selvaggina, brasato, filetto al pepe verde, polenta al tartufo bianco o formaggi stagionati.
Temperatura di servizio 18 - 20 °C

BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI
GILBERT & GAILLARD ~ GOLD MEDAL
VINIBUONI D'ITALIA ~ 4/4 STARS

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com