



Az. Agr. LA SCLUSA s.s. di Zorzettig Gino & Figli  
via Strada di S. Anna, 7/2 • Località SPESSA  
33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD)  
Tel. 0432.716259 Fax 0432.716707  
C.F., Reg. Imp. e P. IVA 02255250306 R.E.A. UD 246811

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROSSO SECCO VENDEMMIA 2016

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso, leggermente tannico, aggressivo da giovane. Profumo vinoso-fruttato, con netto sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo e aromatico. Con un giusto invecchiamento si affina e si velluta assumendo un sapore piacevolmente amarognolo con ampio bouquet.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Vino particolarmente indicato con selvaggina (capriolo, cinghiale), ma anche grigliate di carni rosse. Va servito a temperatura ambiente.

### DATI ANALITICI (certificato CEVIQ):

Alcol svolto effettivo: 13.4 % vol  
Acidità totale: 5.1 g/l  
Zuccheri riduttori 2.7 g/l

### NOTIZIE VITIVINICOLE

**VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso (autoctono friulano)

**SUPERFICIE:** 1.1 ha in semicollina (terreno alluvionale di argilla e limo)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio capovolto o capuccina friulana con densità di 4700 ceppi/ettaro.

**DATA DELLA VENDEMMIA:** 30/09/2016 (manuale)

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono diraspate e messe in vasche di acciaio speciali per la macerazione che dura 6-8 giorni, durante i quali vengono fatti periodici rimontaggi (delestage) per l'estrazione dei colori e dei tannini nobili presenti nella buccia. Qui avviene anche gran parte della fermentazione alcolica, che si concluderà, dopo lo sviamento e la pressatura, in vasche più piccole. Dopo due o tre travasi nel periodo invernale e la fermentazione malolattica in primavera, il vino viene imbottigliato nel periodo di luna calante del mese di agosto.

