



# TUARO

## *Refosco Grave Doc Friuli*

NOME DEL VINO: Tuaro Refosco dal Peduncolo Rosso

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Refosco

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 10.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Terza e quarta settimana di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: L'uva pigia-diraspata subisce una macerazione pre-fermentativa a freddo per 48 ore. La temperatura viene portata e poi mantenuta a 25° per tutta la durata della fermentazione per ottenere le migliori

caratteristiche varietali e contenere l'estrazione dei tannini spesso un po' duri e aggressivi.

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino profondo di bella tonalità. Spiccano sentori di frutti di bosco, tabacco e cassis. Buona la sapidità e la mineralità. I tannini sono abbastanza dolci con un ritorno lievemente vegetale tipico del vitigno.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di maiale, costole d'agnello.