



RIUL – Refosco dal P.R. Doc Cof

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: Riul situato nel Comune di Corno di Rosazzo

Tipo di terreno: argilloso

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Ceppi per ettaro: 5000

Forma di allevamento: Cappuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 24°C per venti giorni sulle bucce. Seguono tredici mesi di maturazione in legno alla temperatura costante di 18°C.

Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso granato tendente al violaceo ha profumo intenso e gradevole, con sentore di mora selvatica e sottobosco.

Sapido, piacevolmente tannico, con persistente e piacevole retrogusto.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: carne alla griglia, salumi, formaggi stagionati, selvaggina.

Longevità: 10-15 anni.

Temperatura di servizio: 17-18°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  TRE BICCHIERI "Gambero Rosso":
Vendemmia 2002
-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":
Vendemmie 2006-2007
-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:
Vendemmie 2003-2005-2006-2007



AZIENDE AGRICOLE

L I V O N



RIUL – Refosco dal P.R. Doc Cof

