Refosco

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2019
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Friuli Venezia Giulia
Vitigno: Refosco
Suolo: Franco limoso con buona presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Sylvoz
Densità ceppi per ha: 1.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura e fermentazione spontanea in vasi vinari di acciaio con macerazione sulle bucce di 10 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 8 hl per 24 mesi.
Solforosa totale: 48 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

FRUS
Avanguardia

PERCHÉ

Il Refosco di Frus è un vino carnoso e appagante che ritrae il legame con il territorio di provenienza. Teso e vigoroso, avvolge la bocca tra spezie e frutti rossi, evidenziando una bella trama tannica. Dal finale lungo e persistente.

QUANDO

Al calar del sole di una giornata di primavera, seduti sulla riva di un ruscello, il Refosco, è un vino con cui godersi riflessioni e tramonti. Da aprire insieme ad un buon amico parlando di progetti futuri e di sogni da realizzare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it