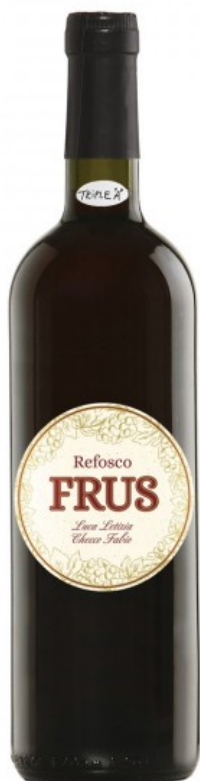


## Refosco



### INFO

**Annate:** 2015, 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:** Diraspigiatura 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 & Marina Danieli

### 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.

