

# Refosco dal peduncolo rosso



## Vendemmia 2018

### Denominazione

Rosso - D.O.C. FRIULI ISONZO

### Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormons) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

### Cru

"Molin Nuovo", nei pressi del torrente Judrio

### Vitigno

100% Refosco dal peduncolo rosso (vitigno autoctono)

### Anno di impianto del vitigno

1975

### Altitudine

50 metri sul livello del mare

### Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto con presenza di scheletro

### Resa

65 q.li per ettaro

### Sistema di allevamento

Guyot modificato

### Densità d'impianto

3.500 piante per ettaro

### Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

### Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

### Raccolta

Rigorosamente manuale

### Vinificazione

Verso la metà di settembre le uve migliori di Refosco vengono adagiate in cassette e lasciate appassire naturalmente in fruttaio per 40 giorni. A fine settembre si procede alla raccolta delle rimanenti uve ed alla loro vinificazione 'in rosso' con frequenti follature.

Completata la fermentazione malolattica, il Refosco svinato viene trasferito in botte di rovere/cilegio da 25 hL. ed in barili di rovere da 7 hL.

### Temperatura di fermentazione

Non superiore ai 25 ÷ 28°C

### Evoluzione

24 mesi in botte, poi sosta 4 mesi in serbatoio di acciaio inox.

### Epoca di imbottigliamento

Novembre 2021, chiusura con tappo di sughero naturale monopezzo.

### Periodo di affinamento

6 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato.

### Gradazione alcolica

13,5% vol.

### Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 5-7 anni

### Epoca di massimo godimento

4-5 anni

### Colore

Rosso rubino molto intenso, denso e profondo, con riflessi purpurei.

### Naso

Vinoso e fruttato, con deliziose note varietali di lampone, mora selvatica e piccoli frutti.

### Bocca

Strutturato ed austero, con tannini morbidi sostenuti dalla superba e caratteristica freschezza. Estremamente tipico, serbevole e piacevole, elegante con spiccata personalità.

### Abbinamenti

Selvaggina da piuma, carni rosse, arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura.

### Temperatura di servizio

Non inferiore ai 16-18°C

## BRACCO

1881

### Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons [Go] Friuli - Italia

tel +39.0481.540081

[www.bracco1881.com](http://www.bracco1881.com)

[info@bracco1881.com](mailto:info@bracco1881.com)

#bracco1881

*Dalla passione di sempre della famiglia Bracco verso il più antico vitigno autoctono a bacca rossa, nasce un'espressione giovane ed elegante della calda madre terra di Brazzano.*