

Refosco dal peduncolo rosso

**Vendemmia 2022****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

Capovolto monolaterale

Densità d'impianto

3.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia

Terza decade di settembre

Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile
a basso impatto ambientale.
Certificazione S.Q.N.P.I. Sistema di Qualità
Nazionale di Produzione Integrata.

Raccolta

Rigorosamente manuale

Vinificazione

Verso la metà di settembre le uve migliori
di Refosco vengono adagate 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/ciliegio 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

Agosto 2025, 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

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.*