



TORRE ROSAZZA

Refosco Friuli Grave DOC

Danza tra passione e tradizione

Il Refosco, gioiello autoctono del Friuli, si rivela nel colore passionale del suo peduncolo al culmine della maturazione. Apprezzato per la sua beva, svela al degustatore un tessuto di sensazioni dove frutti rossi e sottobosco danzano in un abbraccio di antiche tradizioni.

UVE	Refosco dal Peduncolo Rosso
ORIGINE	Friuli Grave Spilimbergo
AFFINAMENTO	4 mesi in vasche di cemento
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12,5%
LONGEVITÀ	4-5 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con note violacee. Al naso le note varietali sono immediate, con profumi di lampone e mora declinanti verso sentori di sottobosco.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, le vinacce vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per 4-5 giorni in grandi vasche d'acciaio.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare carni di maiale e cinghiale, si abbina molto bene a formaggio fuso e zuppe rustiche.



LE TENUTE
LEONE ALATO

