



CASTELLO DI BUTTRIO



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Età del vigneto:	Varia, dai 10 ai 20 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, contenuto polifenolico, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	L'uva viene diraspata, macera a contatto con le vinacce per un periodo variabile. La macerazione viene condotta con un protocollo che prevede periodici rimontaggi e delestage. Al fine di esaltare le note fruttate la temperatura è controllata a 20- 25°C. Terminate la macerazione e la fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica.
Affinamento:	In vasche di acciaio inox per 11-12 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	20 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: rosso brillante. Profumo: sottobosco con note di cardamomo e mora selvatica. Sapore: vivace e di carattere con tannini ben integrati che esaltano sensazioni di freschezza.
Accostamento al cibo:	Cacciagione e piatti della tradizione friulana, perfetto con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Calice consigliato:	