

Forrésco

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte in vassoi e riposte in celle chiamate fruttaie per concentrare sia la componente aromatica che quella gustativa.

Segue la diraspatura e una macerazione sulle bucce di 3 settimane circa in vinificatori automatizzati e termo controllati. Dalla primavera successiva il Forrésco riposa per 24 mesi in barriques di Allier e Tronçais, cui segue l'ultimo affinamento in bottiglia per altri 24 mesi.

VINO

Rosso rubino fitto e potente, quasi impenetrabile. Il profumo rivela una complessità assoluta con ricordi netti ed intensi di ribes, mora selvatica e prugna. La potenza olfattiva si amplifica avvolgendo il palato con una serie di sensazioni balsamiche e speziate di rara complessità. I tannini delicatamente robusti chiudono in un retrogusto che sembra non voler terminare.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: Carni rosse.

DA UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso (40%), Refosco di Faedis (40%), Pignolo (20%)

CLASSIFICAZIONE

Rosso DOC

ZONA DOC

Colli Orientali del Friuli

COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di Rosazzo e Faedis

RESA UVA

70 quintali/ettaro

FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot uni e bilaterale

DENSITA' DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Metà Ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 16-18°C

