



TENUTA  
SOTTOMONTE

## REFOSCO

### Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



#### Uve da cui è prodotto

Vino prodotto da uve Refosco dal Peduncolo Rosso, grande vitigno autoctono coltivato nei Colli Friulani sin dall'antichità e considerato tra le varietà più pregiate del comprensorio collinare ma che si era quasi estinto ad inizio '900 quando non esistevano più vigneti, ma poche piante sparse.

#### Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendidi dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

#### Sistema d'allevamento

A Sylvoz e doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionali forme di allevamento in Friuli ottimizzate, dagli agronomi aziendali, ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

#### Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

#### Vinificazione

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per favorire lo sviluppo dei caratteristici aromi varietali. Segue la pressatura ed il completamento della fermentazione alcolica.

#### Maturazione

In vasca "sur lies" prima ed in bottiglia stivata nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta.

#### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano la liquirizia, l'affumicato e le spezie dolci. Equilibrato ed armonico, al gusto si offre fruttato con sentori di confettura di more e caratteristiche note fumè. Tannini morbidi a sostenere il lungo finale. Notevoli la freschezza e la forza tannica che ne garantiscono una prolungata longevità.

#### Gastronomia

Vino che si abbina splendidamente ai primi piatti saporiti, ed in generale a tutti i piatti tipici della cucina regionale. Ottimo con le carni rosse e gli insaccati: prosciutto di S. Daniele o affumicato di Sauris.

#### Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

#### Servizio

Servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche, in bicchiere ampio da vino rosso.

#### BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

#### PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378

Volume: m<sup>3</sup> 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)

Peso (compreso pallet): kg 533,4

#### CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)  
Volume: dm<sup>3</sup> 12,9

#### PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5