



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: m³ 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: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

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