

# REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO OPARIS RISERVA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13 / 13.5% Vol.



## VITIGNO

Refosco dal Peduncolo Rosso – *autoctono*

Vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 5.000 ceppi/ettaro.

## ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come “Ponca”, sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.

Affina per 24/30 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, segue un successivo affinamento in bottiglia per almeno 48 mesi prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi granato, al naso ha profumi decisi, fruttato con ricordi di prugna sciroppata, alloro, cioccolato e sottobosco, al palato saporito e persistente.

## TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

## INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Oparis [annata] – Refosco dal Penducolo Rosso  
D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

## ABBINAMENTI

