

REFOSCO DAL PEDUNCOLO 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 capovolo 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 Peduncolo Rosso
D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI

