



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

REFOSCO

Friuli Grave DOC

Il rappresentante dei vitigni friulani autoctoni a bacca rossa viene vinificato - come tutti i vini di Borgo Magredo - con sole uve ricavate dai vigneti di proprietà **dell'Azienda. Le viti da cui nasce hanno un'età compresa tra i 20 e i 25 anni e, allevate a Sylvoz, producono circa 70 quintali di uve per ettaro.**

Il Refosco è generalmente tra gli ultimi vitigni ad essere vendemmiati, intorno alla metà di settembre. Le uve raccolte vengono immediatamente diraspate e poste in appositi vinificatori, dove sostano per 6 giorni. Dopo la pressatura soffice, il vino completa la fermentazione alcolica e la malolattica. Una parte della massa si affina in acciaio e una parte in tonneau per circa due mesi. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato.

Alla vista il vino si presenta di un rosso intenso, con tenui sfumature violacee. Il profumo è tipico e piacevolmente selvatico, intenso. Ricorda il lampone e la mora selvatica e si distingue per la particolare nota alcolica. In bocca è robusto e corposo, dotato di ottima eleganza. Richiama i frutti di bosco il fico e i chiodi di garofano.

Va servito ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi, che permettano una buona ossigenazione.

www.borgomagredo.it

