

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

L'azienda aderisce al protocollo di Lotta Integrata per la difesa della vite per un sapiente utilizzo della sostanze nutritive, un controllo accurato delle infestanti, e grazie ad un moderno sistema elettrostatico di distribuzione, un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari.

Tutti i vigneti della Tenuta sono irrigati con un ala gocciolante interrata gestita da un computer, che controlla l'irrigazione e la fertirrigazione, suddividendola in base alla tipologia del terreno.

Limitando lo spreco di acqua, si ottiene una perfetta crescita della vite e maturazione delle uve, riducendo l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Vigneto: San Martino al Tagliamento altitudine 80/110 Metri

Natura del Suolo: Terreno di origine alluvionale, con terreni ghiaiosi dove storicamente si trovano le varietà aromatiche, terreni più argillosi destinati ai vini con maggiore struttura.

Sistema di Allevamento del vigneto: Guyot con 5000 viti ettaro, sesto di impianto 2,5 x 0,8 metri

Età del vigneto: da 15 a 25 anni

Resa per ettaro: 50/70 quintali

Vista: Vino di colore rosso rubino intenso.

Naso: Sapido e minerale, con note di ciliegia matura e spezie balsamiche.

Bocca: Al palato è un vino corposo e strutturato, morbido e dalla buona persistenza in bocca.

Abbinamento: Si abbina a primi piatti, secondi piatti a base di carni rosse o bianche.

Denominazione: Friuli Venezia Giulia DOP/IGP

Vinificazione: Raccolte le uve a fine settembre, il mosto viene macerato sulle bucce a temperatura controllata per 15/20 giorni, successivamente si esegue una pressatura, il vino ottenuto fermenta in grandi botti di Rovere per 20 gg, dove effettua la fermentazione alcolica e malolattica.

Affinamento: 24/30 mesi sulle fecce, rimesse in sospensione nelle botti.

Temperatura di servizio: 20 gradi centigradi

Alcol: 13/13,5



Tenuta Pinni - Via S. Osvaldo 3 San Martino al Tagliamento
33098(PN) - Italia tel. 0434899464 e-mail: info@tenutapinni.com