



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Refosco d.p.r.

Epoca di raccolta: prima quindicina di ottobre.

Macerazione: 15 - 20 giorni alla temperatura di 25° C.

Successivamente, mantenendo la stessa temperatura, viene favorita la fermentazione malolattica che si protrae sino a fine dicembre.

Elevazione: una parte in botti di legno di rovere e la restante in botti d'acciaio.

Prima dell' imbottigliamento viene ponderata l'unione.

Imbottigliamento: Luglio. Una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 3 mesi prima di essere commercializzato.

Il Refosco: con il suo colore rosso rubino intenso e riflessi violacei, regala al naso sentori di china, viola e frutti di sottobosco. Al palato si presenta asciutto e d'ottimo corpo con retrogusto piacevole e persistente.

Accostamenti gastronomici: dalla carne di maiale, stinco e cotechino, agli intingoli; dalla selvaggina, fagiano e lepre, alla jota (minestra di fagioli e crauti) il Refosco si trova sempre a suo agio.

Mescita: 16 - 18 gradi in calici da rossi giovani.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 5 anni.

Alcool (% vol.): 12.8

Zuccheri (g/l): 2,1 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,2



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it