



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,4 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. SI HA UNA MACERAZIONE LUNGA DI 21 GIORNI ABBINATA A FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON LIEVITI SELEZIONATI PER 12 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	13 MESI IN CONTENITORI DI ACCIAIO PER PERMETTERE AL VINO DI STRUTTURARSI E COMPLETARSI NEI PROFUMI.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 4 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ROSSO PORPORA INTENSO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMI DI VIOLA E PRUGNA MATURA, VANIGLIA E PEPE; L'EVOLUZIONE NEL BICCHIERE PORTA TONI DI MIRTILLI E AROMI TOSTATI.
PALATO	CALDO E DI CORPO, REGALA PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA. LA STRUTTURA É TIPICA DI QUESTO GRANDE VITIGNO.
ABBINAMENTI	SELVAGGINA, STUFATI E CARNI DAI SAPORI FORTI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

