



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.

STORIIS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI-ANNIA.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,4 ETTARO.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	60 QLI ETTARO CON DIRADAMENTO IN FASE DI INVAIATURA.
TERRENO	ARGILLOSO RICCO DI SALI MINERALI.
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	PERMANENZA SUI LIEVITI FINI PER 10 MESI IN TONNEAU DA 5 HL DI SECONDO PASSAGGIO CON FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
IMBOTTIGLIAMENTO	NEL 2018 SONO STATE IMBOTTIGLIATE 2.237 BOTTIGLIE SENZA FILTRAZIONE STERILE PER PERMETTERE AL VINO DI "VIVERE" ED EVOLVERSI IN MODO NATURALE.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 1 ANNO IN BOTTIGLIA.
COLORE	ROSSO PORPORA INTENSO.
SENSAZIONI OLFATTIVE	PROFUMI DI VIOLA E PRUGNA MATURA, VANIGLIA E PEPE. L'EVOLUZIONE PORTA TONI DI MIRTILO, MARASCA E AROMI DI TOSTATO.
PALATO	CALDO MOLTO DI CORPO PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA. STRUTTURA TIPICA DI QUESTO GRANDE VITIGNO.
ABBINAMENTI	SELVAGGINA, STUFATI, CARNI DAI SAPORI FORTI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

