

CASTELLO SANTANNA



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

UVE 100% Refosco P.R.

ZONA DI PRODUZIONE Spessa (Colli Megaluzzi),
Comune di Cividale del Friuli

GIACITURA/TERRENO Collina/Marne eoceniche
(Flysch of Cormons)

SUPERFICE VIGNETO 0,5 ettari

ALTITUDINE/ESPOSIZIONE 160 m s.l.m., sud/est -sud

ANNO DI IMPIANTO 2002

DENSITA' DI PIANTAGIONE 7150 viti ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico (4-5 gemme)

PRODUZIONE PER CEPPO meno di 1,0 kg (4/5
grappoli) ottenuti grazie ad un abbattimento della
produzione ad invaiatura iniziata attraverso l'elimina-
zione del 2° grappolo

VENDEMMIA metà Settembre. Le uve raccolte
a mano vengono poste in parte (circa il 50%) sui
graticci dove vi rimarranno per circa 2 settimane ad
appassire in modo naturale in fruttai, la rimanente
parte subisce una surmaturazione in pianta.

VINIFICAZIONE le uve diraspate e pigiate, vengono
messe a fermentare in tini di rovere francese da 25q.li
per un periodo di circa 30 giorni, con frequenti fol-
lature. L'avvio della fermentazione avviene con lieviti
indigeni. Le vinacce scaricate delicatamente a mano
dai tini vengono pressate in modo soffice e il vino
ottenuto viene immesso in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO in botti di rovere francese per un
periodo minimo di 36 mesi, poi in bottiglia per altri
4 mesi.