



At Refosco dal peduncolo rosso 2016

Cantina: Aquila del Torre

Denominazione: Colli Orientali del Friuli DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigni: 100% Refosco Dal Peduncolo Rosso

Certificati: Biologico

Denominazione: Colli Orientali del Friuli DOCG

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni alla Brace, Formaggi Stagionati, Risotti

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

Come gli altri prodotti di Aquila del Torre, l'At Refosco dal peduncolo rosso in purezza svolge la fermentazione spontaneamente in acciaio grazie alla presenza di lieviti autoctoni, con macerazione sulle bucce, mentre la malolattica si svolge in vasche di cemento. Il successivo affinamento dell'At Refosco ha una durata di un anno, ed è svolto nuovamente in serbatoi d'acciaio.

Note di degustazione

L'At Refosco dal peduncolo rosso di Aquila del Torre è di colore rosso rubino intenso, profonde e impenetrabile, presenta profumi delicati e succosi di frutti di bosco, una nota minerale accattivante, spezie di cui principalmente notiamo la nota di cacao, ma anche ricordi vegetali che arricchiscono la struttura di medio corpo dell'At Refosco, netta e gustosa, contraddistinta da una lunga ed sorprendente freschezza.