

GIAVITTO REFÒ

DAL 1958 REFOSCO NOSTRANO

IGT Venezia Giulia



Vigneto: Grivò

Località: Faedis

Vitigno: Refòsco di Faedis 100%. Antico vitigno autoctono a bacca nera, largamente diffuso nella tradizione contadina prima dell'attacco della fillossera che distrusse, agli inizi del 1900, gran parte dei vitigni che facevano parte della storia del Friuli

Note agronomiche:

un capo a frutto Guyot, vigneto inerbito

NOTE DI CANTINA

Vendemmia:

Rigorosamente a mano, prima decade di Ottobre parte della produzione viene destinata all'appassimento, per circa 8 settimane

Vinificazione:

macerazione per 15/20 giorni con follature. Fermentazione tradizionale

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di

diversa capacità, segue affinamento in bottiglia

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso e vinoso, prevale la violetta, more, ribes nero e mirtillo; si distingue per il suo profumo schietto e deciso

Sapore: deciso, asciutto, corposo, ripercorre le note olfattive con una marcata tannicità

Abbinamenti: carni rosse alla brace, ma in particolare selvaggina o formaggi a pasta dura, trovano l'incontro migliore

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Bicchieri:

Calice ampio

Formati:

750ml

Da uno storico vitigno friulano a bacca nera, misterioso e complesso da interpretare. L'invecchiamento a contatto con il rovere lo rende intenso nel profumo e deciso nel sapore.

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.
Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)
T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it