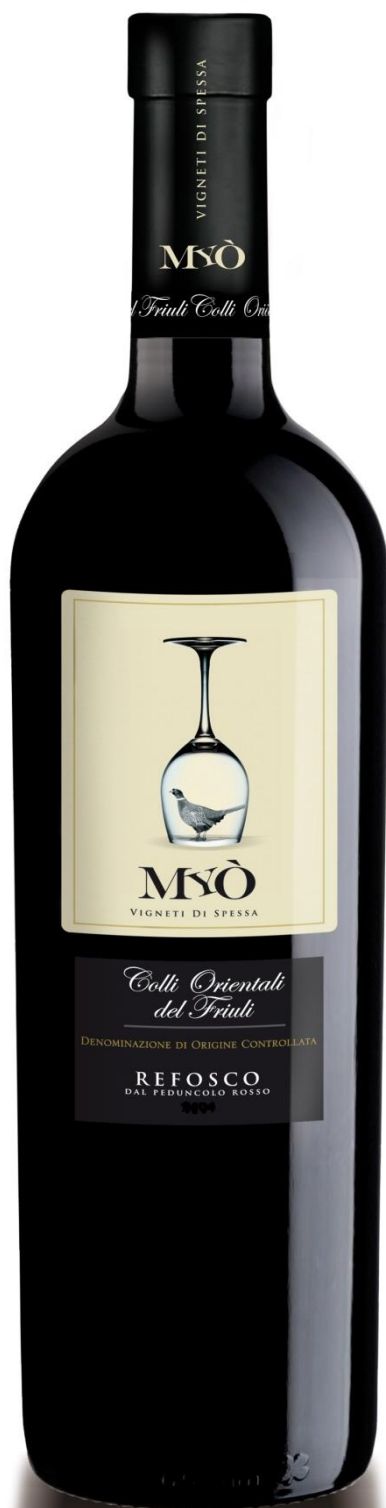


MYÒ

Refosco dal Peduncolo Rosso 2012

**Denominazione:**

DOC Friuli Colli Orientali

Terreno:

Marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini

Esposizione del vigneto:

Sud/Sud-Est

Aspezzamento di provenienza:

Situato a Spessa proprio al di sotto della casa padronale e piantato nel 1982. E' composto da vecchi cloni un tempo molto diffusi in zona. Viene allevato con una densità di 4500 ceppi per ettaro.

Resa:

1,30-1,50 kg per pianta ottenuti con potature severe e diradamento dei grappoli nella fase di invaiatura.

Vendemmia:

Effettuata a mano prima decade di ottobre 2012.

Vinificazione:

L'uva, dopo aver raggiunto uno stato di eccellente maturazione, viene raccolta e portata velocemente in cantina per essere pigiata, diraspata e messa a macerare per una quindicina di giorni, effettuando quotidianamente tre follature. Terminata la fermentazione alcolica che viene condotta ad una temperatura di circa 25°C, il prodotto viene svinato e travasato in un altro serbatoio dove avviene la decantazione del sedimento feccioso più grossolano.

Affinamento:

Dopo aver svolto la fermentazione malolattica, viene travasato in barriques di cui metà nuove e metà di secondo passaggio, dove ha sostato da fine novembre 2012 per 12 mesi. Segue l'affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia.

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Acidità totale: 4,7 gr/l

Estratto secco netto: 28,5 gr/l

Note di degustazione:

Colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee.

Al naso risulta dolce, elegante e complesso ed è un concentrato di frutti rossi, amarena e mora di rovo.

Al palato è equilibrato e ampio, strutturato, ma dai tannini dolci e morbidi.

Le note conferite dall'affinamento in legno sono delicate e piacevoli, con un ritorno al retrogusto ancora di frutta rossa.



Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine
tel. 0432.716156 - fax 0432.716292
www.vignetimyo.it - info@vignetimyo.com