

# cadibon

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

FRIULI COLLI ORIENTALI



Tipologia: rosso secco

Varietà: Refosco dal p.r. 100%

Area di produzione: Friuli Colli Orientali

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 2000

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 6 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Ottobre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE DELL'UVA IN CANTINA. DIRASPAPIGIATURA E MACERAZIONE IN BOTTI DI ACCIAIO INOX PER DIECI GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI PER 13-15 GIORNI A 25-35° C. MATURAZIONE DI DIECI MESI IN BOTTI DI ROVERE ED AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: ROSSO DAI COLORI INTENSI E VIOLACEI, CON PROFUMI VINOSI E PERSISTENTI CHE RICORDANO IL SOTTOBOSCO. DA ABBINARE A CIBI FORTI E SAPORITI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON  
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY  
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL [CADIBON@GMAIL.COM](mailto:CADIBON@GMAIL.COM)  
[WWW.CADIBON.IT](http://WWW.CADIBON.IT)