

# REFOSCO BORGO TESIS FANTINEL

## РЕФОСКО БОРГО ТЕЗИС ФАНТИНЕЛЬ



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Grave del Friuli DOC

**Сорт винограда:** 100% Рефоско

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Период сбора урожая:** середина сентября

**Способ сбора урожая:** машинный

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Refosco Borgo Tesis – было первым вином, произведенным основателем хозяйства Fantinel.

### **Терруар:**

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

### **Винификация и выдержка вина:**

Проводится гребнеотделение, затем ягоды прессуются.

Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 25С. Мацерация происходит в течение 10 дней; после завершения ферментации, сусло отделяется от мезги и выдерживается в чанах из нержавеющей стали в течение 6 месяцев.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый с фиолетовым оттенком.

**Аромат:** Характерный, интенсивный с нотами ежевики, с выдержкой приобретает ароматы специй.

**Вкус:** Мощное, полнотелое вино, с выдержкой становится более округлым.

### **Гастрономические рекомендации:**

Мясо на гриле и дичь. Температура подачи: 18-20°C.