LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Refosco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Matteo Braidot
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Alto Livenza
Cépages	100% refosco
Alcohol percentage	12,50% vol
Description	Ce domaine a été érigé en1870 par Giuseppe Braidot, à Versa di Romans d'Isonzo. Depuis, la famille s'en occupe avec passion et sa seule ambition est de ne produire que des vins de qualité. Aujourd'hui, le domaine comporte 100 ha, dont 80 ha appartiennent aux DOC Collio, Isonzo et Grave del Friuli. On y cultive un éventail complet de cépages, qui donnent naissance à six vins blancs, un rosé et cinq vins rouges, tant à base de cépages autochtones qu'internationaux. D'excellents vins d'un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Le Refosco a une couleur rouge rubis et un nez fruité (cerises et prunes). La bouche est souple et fruitée sur les mêmes arômes. La finale est fraîche et fruitée.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Versa.
Rendement	65 hl/ha
Vendange	Fin octobre
Vinification	Macération pendant 20-25 jours. Le jus est ensuite extrait et refroidit à 0°C. Vinification en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc. 12,50%