

Refosco 2019 - Marinic



Nazione: Slovenia
Territorio: Marna, calcare
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Refosco
Annata: 2019
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: biologico non certificato con pratiche in biodinamica
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 100% acciaio
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

100% refosco.

Vinificazione 50% diraspo, 50% uve intere.

Fermentazione in serbatoi di acciaio.

Affinamento 100% serbatoi in acciaio per 2 anni.

Refosco in purezza su suolo di ponca.

In vigna nessun utilizzo di chimica o prodotti di sintesi, lavorazione in biologico con pratiche di biodinamica.

Raccolta esclusivamente manuale, vinificazione con raspi per almeno un 50%.

Fermentazione spontanea, affinamento in serbatoi in acciaio per 2 anni prima di finire in bottiglia.

Naso espressivo, elegante, frutta matura, vino fresco e persistente.

METERI
SELEZIONE VINI