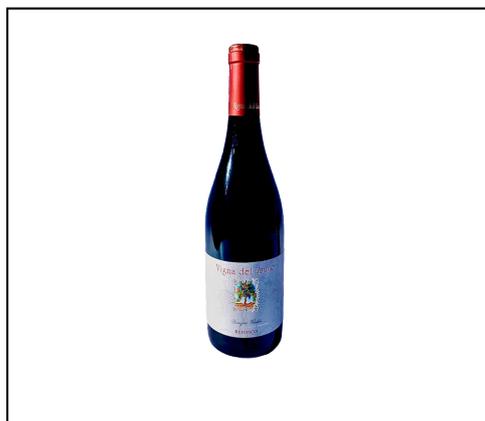


# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Vigna del Lauro

**NOME DEL VINO**  
Vigna del Lauro Refosco

**DENOMINAZIONE**  
Igp Venezia Giulia

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Friuli-Venezia Giulia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Cormons (GO)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (23-25° C) in acciaio inox per 12-15 giorni. Malolattica svolta.

**AFFINAMENTO**  
Stazionamento in serbatoi d'acciaio e botti in legno da 500 L (tonneaux) fino all'imbottigliamento.

**VITIGNO/I**  
100% Refosco dal peduncolo rosso

**ALLEVAMENTO**

**ESPOSIZIONE**  
Sud- Sud/Ovest.

**ALTITUDINE**  
40 m. s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Sabbioso-argilloso, ricco di scheletro.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Terza decade di settembre, vendemmia manuale.

**ETTARI VITATI**  
1 ha.

**RESA PER ETTARO**  
8.000 Kg/ha.

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Fabio ed Enrico Coser

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E7482