

# Uvaggio rosso

VALERIO MARINIG PREPOTTO



## BIEL CÛR

**VARIETÀ** Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Pignolo

**D.O.C.** Friuli Colli Orientali

**RACCOLTA** Manuale

**VINIFICAZIONE** Diraspapigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti selezionati a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni a temperatura controllata con separazione progressiva dei vinaccioli, pressatura soffice

**AFFINAMENTO** In tonneau e barriques: 20 mesi con periodici *bâtonnages*; in bottiglia: 6 - 12 mesi

**ALCOL** 13° - 14° vol. a seconda dell'annata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 °C

**NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI** Cuvée di Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Pignolo, il nostro Biel Cûr è un rosso importante, dal carattere tipicamente territoriale ma dallo stile spiccatamente internazionale. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, l'impronta aromatica si distingue per le note speziate tipiche dello Schioppettino e quelle erbacee del Refosco, per i sentori fruttati di marasca e confettura di prugne, per le note boisé.

**CATEGORIA** UVAGGI E PASSITI

**TIPOLOGIA** ROSSO SECCO