

# EL FOSCO BIO

## DI MUSA



**DENOMINAZIONE:** Refosco P.R. D.O.C. Venezia

**UVE:** 100% Refosco Dal Peduncolo Rosso

**AREA:** Lison Pramaggiore

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 2015

### NEL VIGNETO

**VITIGNO:** Il Refosco trova le sue origini tra il Carso e l'Istria. Nella zona del "Lison Pramaggiore" è stato coltivato con ottimi risultati, tanto da essere riconosciuto come vino a D.O.C..

**TERRENO:** Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

**RESA DELLE UVE:** 95-105 q.li/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VENDEMMIA:** Meccanica

### CANTINA

**VINIFICAZIONE:** Macerazione per 25-30 giorni con temperatura controllata di 24°/28° gradi. Rimontaggi con innesto di ossigeno e pressatura soffice. Essendo questi dei vini tannici e corposi, l'affinamento viene eseguito con micro-ossigenatore per rendere il vino più morbido ed elegante.

**GRADO ALCOLICO:** ca. 13,00 % Vol.

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** ca. 3,00 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** ca. 5,50 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vinoso, corposo, tannico e ricco di acidità dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Dal profumo vinoso e carico, tipico e inconfondibile di questa sorte, ricorda le fragranze del bosco con i suoi sentori fruttati di lampone, more e fragole selvatiche. Con l'invecchiamento si affina assumendo un sapore di tono amarognolo e sviluppando un bouquet ampio e piacevole.

### ACCOSTAMENTI

Trova tanti accostamenti con i piatti tipici friulani, soprattutto gli umidi, gli arrostiti e la selvaggina.



**Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.**  
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)  
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100  
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it  
Skype: terramusa

