



## ***EL RE 2013 - Refosco dal Peduncolo Rosso***

### **Dati agronomici**

Annata:	2013
Varietà di uve:	Refosco dal Peduncolo Rosso
Vigneto:	Riu Falcon
Superficie:	0,5 Ha
Età media delle viti:	da 10 a 50 anni
Altitudine media:	175-300 s.l.m
Orientamento:	Sud- Sud Ovest
Terreno:	marne e arenarie a tessuto argilloso
Tipo di trattamenti:	rame e zolfo
Lavorazione del terreno:	sovescio
Epoca della vendemmia:	ottobre
Bottiglie prodotte:	2000
Agricoltura:	biologica certificata

### **Dati enologici**

Vendemmia: manuale  
Vinificazione: macerazione uve per 15 gg. in acciaio  
Fermentazione: lieviti indigeni in barrique di secondo passaggio, malolattica spontanea  
Affinamento: 12 mesi , battonage mensile  
Imbottigliamento: dopo 18 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche e filtrazioni

### **Principali dati analitici all'imbottigliamento**

Alcol svolto:	13 %
Acidità totale:	5,85 g/l
Solforosa libera:	30 mg/l
Solforosa totale:	50 ml/l