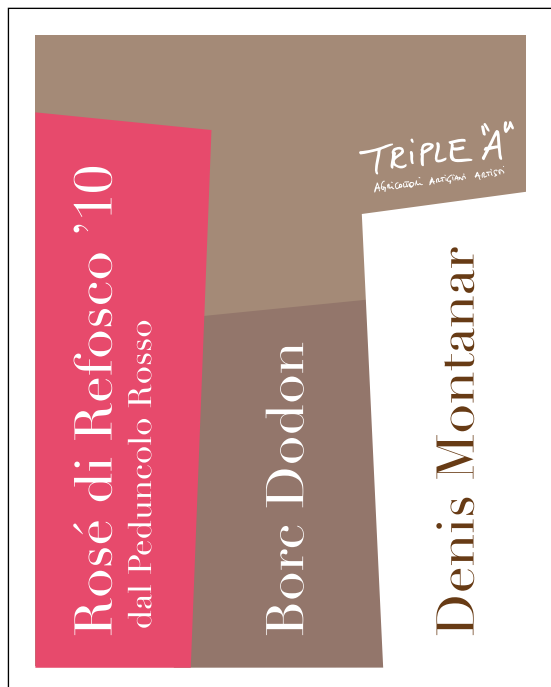


# AZIENDA AGRICOLA DENIS MONTANAR VILLA VICENTINA - UD



## ROSÉ DI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2010

### BORC DODON

**VINO:** Rosé di Refosco dal Peduncolo Rosso

**ANNATA:** 2010

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5000 da 75cl

**TIPO DI SUOLO:** sabbia, limo, argilla

**ALTITUDINE:** 9m/slm

**VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso (selezioni massali)

**ESTENSIONE DEL VIGNETO:** 0.70 Ha

**TIPO DI IMPIANTO:** guyot bilaterale

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** anno impianto 2005 / 8 anni

**DENSITÀ CEPPI PER ETTARO:** 6500

**RESA PER ETTARO:** 70 q/Ha

**VITICOLTURA:** sovescio e concimazione con letame naturale, minimo uso di rame e zolfo, raccolta manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** diraspato e pigiato, fermentazione alcolica con lieviti naturali in tino / botte da 20 hl di rovere ungherese

**AFFINAMENTO:** sulle feccie fini per 30 mesi

**CHIARIFICAZIONE:** no

**FILTRAZIONE:** no

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE (SO<sub>2</sub>):** 30 mg/l

**GRADAZIONE ALCOL:** 12,20%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16 °C

Denis Montanar  
Rosé di Refosco '10  
dal Peduncolo Rosso  
Bore Dodon

TRIPLE A<sup>®</sup>  
Agricoltura Artigiana Artistica

Vino rosé IGT Friuli Venezia Giulia

Vinificato e travasato da Denis Montanar nel Bore Dodon, nome della storica località di Villa Vicentina (UD). Si raccomanda di decantare il vino prima di servirlo.

**VINO:** Rosé di Refosco dal Peduncolo Rosso **ANNATA:** 2010 **NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 5000 da 75cl **TIPO DI SUOLO:** sabbia, limo, argilla **ALTITUDINE:** 9m/slm **VITIGNO:** Refosco dal Peduncolo Rosso (selezioni massali) **ESTENSIONE DEL VIGNETO:** 0.70 Ha **TIPO DI IMPIANTO:** guyot bilaterale **ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** anno impianto 2005 / 8 anni **DENSITÀ CEPPI PER ETTARO:** 6500 **RESA PER ETTARO:** 70 q/Ha **VITICOLTURA:** sovescio e concimazione con letame naturale, minimo uso di rame e zolfo, raccolta manuale in cassetta **VINIFICAZIONE:** diraspato e pigiato, fermentazione alcolica con lieviti naturali in tino / botte da 20 hl di rovere ungherese **AFFINAMENTO:** sulle feccie fini per 30 mesi **CHIARIFICAZIONE:** no **FILTRAZIONE:** no **ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE (SO<sub>2</sub>):** 30 mg/l **GRADAZIONE ALCOL:** 12,20% **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16 °C

AZIENDA AGRICOLA DENIS MONTANAR  
via Malborghetto, 4 . 33059 Villa Vicentina (UD)  
info@denismontanar.it . www.denismontanar.it



Lotto 12/2013



### AZIENDA AGRICOLA DENIS MONTANAR

via Malborghetto, 4  
33059 . Villa Vicentina (UD)  
+39 366 1400327  
info@denismontanar.it  
www.denismontanar.it