

**VINI ROSSI D.O.C.
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI**

Cabernet Franc	Merlot	Refosco	Schioppettino	Merlot Riserva	Guardafuoco
<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni.</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con due rimontaggi al giorno, svinatura a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni.</p>	<p>(Uve di Refosco d.p.r.) Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Affinato 12 mesi in botti di rovere</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, leggera appassitura su graticci, diraspatura, salasso del 20% e fermentazione per 18 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura e travaso in rovere a fine fermentazione. Affinato 12 mesi in botti di rovere</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con due rimontaggi al giorno, svinatura a fine fermentazione. Malolattica effettuata in rovere in coda alla fermentazione alcolica. Affinato 30 mesi in botti di rovere</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Affinato 24 mesi in botti di rovere</p>
					