

# Rocca Bernarda



Rocca Bernarda - Via Rocca Bernarda, 27 Premariacco (UD) FRIULI VENEZIA GIULIA • ITALIA - Tel. +39 0432 716914 - Fax +39 0432 716273 - www.sagrivit



Rocca Bernarda è una delle più antiche realtà dei Colli Orientali del Friuli produttrice di vino fin dal 1559. Incantevole dimora signorile immersa in un parco ricco di alberi secolari, fu edificata nel 1567 dai Conti Valvason Maniago, ruota intorno ad uno splendido giardino all'italiana che si affaccia sulla pianura friulana. Fu il Conte Giacomo Perusini, straordinario cultore dell'enologia friulana a ridare prestigio a quest'azienda dopo un periodo di silenzio. La "ponca", tipico terreno friulano composto da sabbie e marne-arenarie che compone le colline di Rocca Bernarda trasmette ai vini eleganza e mineralità. Rocca Bernarda è da sempre considerata un punto di riferimento assoluto per la produzione del Picolit, vera perla enologica che spicca nello scrigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli. (Proprietà totale: 220 ettari totali, 38 vitati).

## Refosco Dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali D.O.C.

Il nome "dal peduncolo rosso" deriva dal particolare colore del peduncolo, la parte del grappolo che sostiene gli acini. Tipico rosso friulano, di ottima struttura e di antiche origini. Le sue caratteristiche sono l'intenso fruttato del suo aroma e il colore intenso e vivace. Al palato ha sapore deciso, avvolgente, leggermente tannico con tipico retrogusto amarognolo.

<b>Tipologia:</b>	Friuli Colli Orientali D.O.C.
<b>Varietà:</b>	Refosco dal Peduncolo Rosso
<b>Collocazione geografica:</b>	Altimetria mt. 150 s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	Sud
<b>Terreno:</b>	Marna-arenaria di origine eocenica
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità di impianto:</b>	5400 ceppi per ettaro
<b>Vendemmia:</b>	Raccolta manuale nella prima metà di ottobre
<b>Dati tecnici:</b>	Macerazione di almeno 10 giorni in botti di acciaio per favorire l'estrazione di colore e tannini. Il mosto-vino termina la fermentazione alcolica e svolge immediatamente quella malolattica, naturalmente, dando al vino nuovo una maggiore morbidezza. Affinamento in acciaio per circa 8 mesi
<b>Resa ad ettaro:</b>	45 quintali
<b>Produzione Media:</b>	6600 Bottiglie
<b>Formati disponibili:</b>	Bottiglie da 0,75 litri

