



# SCUBLA

## "REVISUS" ROSSO

**Classificazione**  
D.O.C.  
Friuli Colli Orientali

**Uve**  
60% Merlot  
30% Cabernet Sauvignon  
10% Refosco dal Peduncolo Rosso.

**Posizione e vigneti**  
Terreni marosi collinari: ubicati in parte ai piedi della collina e in parte nella fascia mediana con esposizione a sud, ovest e nord-est.  
Allevamento a guyot con 5000 ceppi per ettaro.

**Vendemmia**  
Manuale, verso metà ottobre; 60-65 quintali per ettaro.

**Vinificazione**  
La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo lo svinamento il vino si affina per 10 mesi circa in barriques e tonneaux di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio. Viene effettuato un ripasso con seconda fermentazione sulle vinacce del Refosco dal Peduncolo Rosso leggermente appassite.

**Gradazione**  
14%

**Acidità**  
4,6 g/l (fermentazione malolattica completa)

**Caratteristiche organolettiche**  
Colore rosso rubino, bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco, rose, tabacco.  
Corpo armonioso, sapido con note di amarena, caratterizzato dall'aromaticità del Refosco dal Penduncolo Rosso.

**Abbinamenti**  
Ideale con preparazioni in umido di carni bianche e rosse, fritti e formaggi semistagionati.

**Produzione media annua**  
2000 bottiglie (0.75l)