

# The Pulse.

“Dopo mesi trascorsi a concentrarsi appassendo all'aria d'una terra unica, la nostra, nobili uve friulane danno vita a un vino capace di trasmettere sensazioni indimenticabili: sanguigno, suadente, The Pulse conquista per complessità e fierezza, unendo le note speziate della Ribolla Nera al corpo deciso del Refosco, col sostegno del Tazzelenghe, di possente struttura •



## IGT Trevenezie

43% Refosco P.R., 43% Schioppettino, 14% Tazzelenghe



## Vigneto

- Anno d'impianto: 2004, 1990, 2004
- Densità d'impianto: 6500 piante/ha 2.2m X 0.7m, 4100 piante/ha 2.7m X 0.9m
- Sistema di allevamento: guyot monolaterale



## Suolo

Franco sabbioso, 60% scheletro, inerbimento permanente



## Raccolto

- Manuale, prima decade di Ottobre
- Appassimento: naturale su graticci per 3 mesi



## Vinificazione

- Macerazione: 45 giorni, follature manuali giornaliere
- Fermentazione primaria: lieviti selezionati
- Fermentazione secondaria: non conseguibile



## Affinamento

- Tonneaux 500L, rovere francese tostatura media
- 36 mesi a contatto con le fecce nobili
- Bâtonnages settimanali