

Refosco dal Peduncolo Rosso FRIULI DOC

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Vinoso e fruttato presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo. In bocca ha gusto gradevole, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo con tannini vivaci.



Grado alcolico	13,00 %
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione massale di Refosco d.P.R.
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	28 anni
Epoca della vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 6-8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 26-28° C con frequenti rimontaggi di breve durata in modo da ottenere un vino fresco, fruttato e armonico.
Maturazione	Dopo la fermentazione malolattica per 6 mesi il 20% in tonneau di rovere francese da 5 hl e l'80% in vasche di acciaio inox.
Affinamento	2 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato a formaggi semistagionati locali.
Temperatura di servizio	16-18°C

