



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C.G. FRIULI

Caratteristiche del vino

Di colore rubino luminoso, ha un profumo leggiadro e sottile di bacche rosse, visciole, roselline e ciliegie.

Sapido, fresco e vivo dal tannino ordinato su una scia sapida e amaricante.

Si presta anche a un invecchiamento specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

Abbinamenti gastronomici

Sposa ottimamente le carni grasse, il pollame e i bolliti.

Temperatura di servizio

16-18 °C

Riconoscimenti

Bibenda, Tre Grappoli

Vinibuoni d'Italia, Tre Stelle

James Suckling, 90 pt.

Scheda tecnica

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri riduttori: 1,5 g/l

Alcool totale: 12,50% vol

Estratto secco netto: 31,3 g/l

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Refosco dal Peduncolo Rosso
in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Prima quindicina di ottobre

Vinificazione

In rosso con fermentazione su bucce con metodo "Ganimede" a temperatura controllata per favorire l'estrazione del colore, lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.

Affinamento

In bottiglia