



Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC Friuli



UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso



TERRITORIO

Medio Friuli.
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



VINIFICAZIONE

Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 15 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura si procede con la fermentazione in recipienti di acciaio. Per circa 8 mesi una parte del vino matura in tonneau di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ*

13,00 % vol. - 5,50 g/L
* valori indicativi



SUGGERIMENTI

Rosso rubino profondo, quasi impenetrabile. Profuma di fiori appassiti, susina matura e mora di rovo. Al palato è generoso, caldo e speziato, sapido ed equilibrato.



SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna piatti di carne rossa, ma dimostra la propria versatilità con lasagna ai porcini, selvaggina in salmi e salumi stagionati. Si consiglia di servirlo a 16 / 18° C, in un calice da vino rosso di media ampiezza.



DIMORA IN CANTINA

6 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri