



Refosco dal peduncolo Rosso D.O.C. FRIULI



VIGNETO – Situato nel comune di San Giovanni al Natisone

TIPO DI TERRENO – Marne ed argilla

VITIGNO – Refosco dal Peduncolo Rosso

CEPPI PER ETTARO – 6000

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot, Capuccina

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Raccolta meccanizzata, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce. Seguono otto mesi di maturazione in vasche di acciaio alla temperatura costante di 16°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso rubino carico ha un profumo di fragole selvatiche, sapido persistente e piacevole. Giovane, vinoso, fragrante, pieno.

ABBINAMENTI – Salumi e formaggi, carni in umido e stufati

LONGEVITÀ – 3-4 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16°C.



Refosco dal peduncolo Rosso D.O.C. FRIULI



VINEYARD – Located in the municipality of Corno di Rosazzo

KIND OF GROUND – Marls and clays.

GRAPE – Refosco dal Peduncolo Rosso

TYPE OF CULTIVATION – Guyot, Capuccina

VINIFICATION AND REFINING – The grapes are harvested by machine and fermentation takes place at a controlled temperature of 23°C on the skins. This is followed by eight months of maturing in steel tanks at a constant temperature of 16°C. At the end of this period, the wine is assembled and bottled. There follows a further period of refining in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – It is garnet red with violet reflections, it has an intense and pleasant bouquet; it is herbaceous and recalls blackberries and soft fruits of the forest. On the palate it is full-bodied, slightly tannic, young, vinous, fragrant with a long aftertaste.

DRINK WITH – Salumi e formaggi, carni in umido e stufati

LONGEVITY – 3-4 years.

SERVE AT – 16°C.