

**REFOSCO  
dal PEDUNCOLO ROSSO**  
Uno dei vitigni simbolo  
del nostro territorio.  
Il nome deriva dal fatto  
che il "pedicello",  
cioè l'attaccatura dell'acino,  
prima della vendemmia  
diventa rosso

**COLORE**  
Rosso con riflessi violacei

**PROFUMO**  
É vinoso e molto ampio,  
ricorda i profumi  
di sottobosco

**GUSTO**  
Leggermente tannico,  
asciutto e sapido

**SERVIZIO**  
Servire a 16-18° C  
in ampi calici da vino rosso



**ABBINAMENTI**  
Carni rosse, arrosti,  
formaggi di media e lunga  
stagionatura

**VENDEMMIA**  
Fine settembre.  
Raccolta manuale in cassetta

**VITIGNI**  
Refosco dal Peduncolo Rosso  
al 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
I vigneti sono situati  
nel cuore delle Grave,  
su terreno pianeggiante  
di natura ghiaiosa

**VINIFICAZIONE  
E AFFINAMENTO**  
Diraspatura e pigiatura  
dell'uva; macerazione  
per circa 10 giorni  
con delestage quotidiani.  
Fermentazione malolattica  
completata in acciaio

## DATI ANALITICI

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO**  
2,5 g/L

**ACIDITÀ TOTALE**  
4,9 g/L