

**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, arrostiti,
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