

**REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO**

Nasce da un vitigno autoctono friulano che si è adattato ai terreni sassosi e regala al palato tutta la sua struttura con il tipico sentore di frutti rossi

COLORE

Rosso rubino intenso con evidenti sfumature viola

GUSTO

Tipicamente tannico, di buon corpo, ha un retrogusto asciutto e persistente

PROFUMO

È vinoso, ricorda la frutta di sottobosco, in modo particolare il lampone e la mora selvatica

SERVIZIO

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



ABBINAMENTI

È ideale se accompagnato a selvaggina, salumi ed arrosti

VITIGNI

Refosco dal P.R. in purezza

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

VENDEMMIA

Raccolta meccanica a fine settembre

**VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO**

Diraspatura e pigiatura delle uve con macerazione delle bucce a contatto con il mosto per 7-8 giorni a temperatura controllata di 22-25 °C.

Fermentazione malolattica completata in contenitori di acciaio inox ed ulteriore affinamento in vetro prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO
3,4 g/L

ACIDITÀ TOTALE
4,8 g/L