RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata

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.

PROFUMO
Il suo profumo è vinoso, intenso, ricorda la frutta di sottobosco, in modo particolare il lampone e la mora selvatica.

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

ABBINAMENTI
È ideale se accompagnato a selvaggina, salumi ed arrosti.

VITIGNI
Refosco in purezza.

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

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

VINIFICAZIONE
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 serbatoi di acciaio inox ed ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.