



# 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. Interrato nel cuore del bacino idrografico del fiume Tagliamento. Qui sosta in affinamento ipogeo per 365 giorni a una temperatura naturale e costante tra i 13°C e i 14°C, protetto da luce e sbalzi termici, prima dell'imbottigliamento finale.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol.

