



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Isonzo del Friuli DOC

UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Terreno: a giacitura pianeggiante con una discreta dotazione argillosa su scheletro molto pronunciato.

Microclima: inverni miti ed estati calde. Sul versante settentrionale della regione, le Alpi proteggono la zona dai venti freddi provenienti da nord.

Sistema di allevamento: Guyot e doppia Cappuccina

Densità di impianto: 3000-6000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-13 anni

VINIFICAZIONE

Fermentazione: con macerazione sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 26-28°C per circa 8-10 giorni.

Affinamento: Il vino riposa in tini di acciaio inox fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso carico tendente, con gli anni, al granato. Ottima intensità all'olfatto con pronunciati e penetranti sentori di viola e mora. Al gusto è piuttosto vivace, schietto e consistente con una piacevole armonia tra le note fruttate e la struttura. È molto buona la persistenza retro-olfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Agnello, carni arrosto, pasta al pesto, formaggi erborinati, anguilla in umido.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Dai 4 ai 5 anni

