



Refosco dal peduncolo rosso

Classificazione: Dop Friuli

Uve: Refosco dal peduncolo rosso

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella (UD)

Tipo di terreno: prevalentemente argilla con presenza di limo e sabbia

Sistema di allevamento: potatura Guyot

Piante per ettaro: 4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: macerazione sulle vinacce di 10 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in barriques di rovere francese mediamente tostato per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 18-20°C

Calice consigliato: balloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Olfatto: speziato

Palato: sapore deciso, maturo e leggermente tannico

Abbinamento: selvaggina, carni rosse e grigliate