



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 per circa 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Formato bottiglia: 0,750 lt

Temperatura di servizio: 16-18°C

Calice consigliato: balloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: mora selvatica

Palato: deciso ed equilibrato, leggermente tannico

Abbinamento: carni grasse, spezzatino, carno grigliate

Azienda Agricola Isola Augusta
Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046

www.isol Augusta.com - info@isol Augusta.com

