



Refosco dal Peduncolo Rosso

Classification: Dop Friuli

Cépages: Refosco dal Peduncolo Rosso

Zone de production: Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

Composition du sol: principalement argileux avec presence de limon et de sable

Système: guyot

Plantes par hectare: 4900

Rendement par hectare: 90 q/ha

Vendage: début Octobre

Température de fermentation: 25°C

Typologie de Vinification: maceration sur les peaux pendant environ 10 jours. Fermentation à température contrôlée

Maturation: Vieillessement en bouteille 3 mois

Format: 750 ml

Température de service: 16-18°C

Verre recommandé: Baloon, large

Notes organoleptiques

Couleur: rouge rubis avec des reflets violets

Aroma: mûre sauvage et sous-bois

Bouche: decisive et équilibrée, légèrement tannique

Appariement: viande grasse, ragout, viands grillées

Azienda Agricola Isola Augusta

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

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

