

TERRE MAGRE

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO D.O.C. FRIULI



UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Ghiaioso, sabbioso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

DISPONIBILITÀ

Tarda primavera

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vinificazione in rosso avviene con macerazione prolungata per 20-25 giorni a una temperatura di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica segue quella malolattica con successivo affinamento fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumo fruttato, note tipiche di lampone e mirtillo con sfumature erbacee. Vino avvolgente con tannini raffinati e setosi che si fondono a una vena aromatica fresca e lunga, dal retrogusto speziato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con piatti di affettati, arrosti e formaggi di media stagionatura.