

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione: I.G.P. VENEZIA GIULIA

Vitigni: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3800 ceppi ettaro

Tipologia di terreno: argilloso, sabbioso

Resa media per ettaro: 70 Q.li

Vendemmia: terza settimana settembre

Vinificazione: per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e macerazione sulle bucce (12/15giorni), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

Affinamento: 6 mesi in cemento, 8 mesi in barrique di rovere

Descrizione: Colore rosso intenso con riflessi viola, bouquet deciso caratteristico di confettura e il sentore di legno è ben integrato. Al palato si apprezza la notevole struttura e persistenza, allo stesso tempo risulta morbido e vellutato di buona acidità.

Abbinamento: Accompagna con eleganza primi e secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi gustosi.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Capacità di bottiglia: 1,5 l