

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

**Denominazione:** I.G.P. VENEZIA GIULIA

**Vitigni:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 3700 ceppi ettaro

**Tipologia di terreno:** argilloso,

**Resa media per ettaro:** 70 Q.li

**Vendemmia:** terza settimana settembre

**Vinificazione:** per "alzata di cappello", diraspatura, pigiatura leggera e macerazione sulle bucce (10 giorni), poi soffice pressatura con tradizionale torchio idraulico.

**Affinamento:** 6 mesi in cemento, 15 mesi in bottiglia

**Descrizione:** è il vino che esprime con maggiore purezza l'identità territoriale Friulana.

Si presenta di un bel rosso granato, con caratteristici riflessi viola. È intenso, con sentori di frutti di bosco, leggermente selvatico; raffinato di grande equilibrio, ma nel contempo robusto e deciso.

**Abbinamento:** ottimi con bisato in speo, piatti di selvaggina e carni rosse.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20 °C

**Capacità di bottiglia:** 750 ml