

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

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

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

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Tipologia di terreno:** argilloso,

**Vendemmia:** seconda metà di settembre

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

**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