



## **REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO**



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI</b>
<b>UVE</b>	<b>100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a girapoggio con orientamento a Sud-Ovest; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	<i>Vigneto di oltre 30 anni con forma di allevamento Sylvoz</i>
<b>RESA</b>	7.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	<i>Dopo la pigia-diraspatura, l'uva ammostata è convogliata in vasche d'acciaio e fatta fermentare per due settimane circa, ad una temperatura di 26°, con quotidiane operazioni di rimontaggio. Seguono le operazioni di svinatura, pressatura e travasi, quindi un periodo di 12 mesi di affinamento, in parte in vasche d'acciaio ed in parte in barriques di rovere francese, durante cui vengono effettuate la fermentazione malolattica e periodiche operazioni di batonage. In primavera il vino viene filtrato ed imbottigliato; tre mesi dopo viene messo in vendita</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Di colore rosso con riflessi violacei, presenta un bouquet di mora, mirtillo, noce moscata e finale speziato; il sorso è fresco, vivace e strutturato, con un bel tannino</i>
<b>ABBINAMENTI</b>	<i>Si accompagna a carni rosse, arrostiti e maiale allo spiedo</i>