



## Refosco dal Peduncolo Rosso

**Varietà delle uve:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Ceppi ad ettaro:** 5500

**Vinificazione:** macerazione: 15 giorni; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

**Eleavage:** su fecce nobili per 8 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per ulteriori 3 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo

**Abbinamento:** carni grasse, insaccati, formaggi invecchiati

**Temperatura di servizio:** 16°- 18° C

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

**Method of cultivation:** Guyot

**Vines per hectare:** 5500

**Vinification:** Maceration: 15 days; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

**Élevage:** on fine-grained lees for c. 8 months

**Ageing:** in the bottle for a further 3 months

**Tasting notes:** old autochthonous wine of Friaul, very popular in the whole region. Intensive scent, vinous, with touches reminding of wild blackberries. Strong flavour, lively, typically tanninous and pleasantly plain

**Accompaniment:** fatty meat, sausages, matured cheese

**Serving temperature:** 16°-18° C

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

**Erziehungsform:** Guyot

**Weinstöcke pro Hektar:** 5500

**Weinherstellung:** Mazeration: 15 Tage; Fermentierung: 12 Tage in Inox - Fässern

**Eleavage:** circa 8 Monate auf Weinhefe

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 3 Monate

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Alter autochtone Rebe des Friauls, in der gesamten Region sehr verbreitet. Intensiver Geruch, weinig, mit Noten die an wilde Brombeeren und Waldfrüchte erinnern.

Kräftiger Geschmack, lebhaft, typisch Tanninhaltig und angenehm zartbitter

**Kombination:** fettes Fleisch, Wurstwaren, reife Käse

**Serviertemperatur:** 16°-18° C