

G

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Frossi



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC Friuli Colli Orientali



Da uve selezionate di vitigno autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, provenienti da vigneti dell'età media di 25 anni, localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOC Friuli Colli Orientali.

Gradazione alcolica: 13,00

Terreno: marnoso.

Sistema di allevamento: guyot.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: manuale solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve, e dopo una scrupolosa selezione.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata per 10 giorni con delestage alternati a rimontaggi giornalieri. Pressatura soffice in pressa a polmone.

A fine fermentazione viene messo in botti di rovere francese da 225 lt, e qui mantenuto per 12 mesi circa con bâtonnage periodici.

Dal colore rosso intenso, cristallino, di buona consistenza.

All'olfatto si percepiscono sentori di frutti di sottobosco quali mirtillo, mora, lampone, ribes.

Dal gusto asciutto e ben equilibrato, giustamente tannico.

Si abbina bene con carni rosse, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

Andrebbe servito fra i 18° e i 20° C in calici ampi o ballon.