



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Frossi



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC Friuli Colli Orientali



Da uve di vitigno autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, provenienti da vigneti localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine) Italia.

Denominazione: DOC Friuli Colli Orientali.

Terreno: marnoso.

Sistema di allevamento: guyot.

Vigneti: collocati in pianura.

Vendemmia: solo al raggiungimento della maturazione ideale delle uve.

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.

 Guerra A
www.guerra

AZIENDA