

Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC Friuli

Deciso, mora selvatica, marasca, lampone e ribes nero. Note erbacee presenti come sottofondo, buona persistenza aromatica, caratterizzata nel finale da ricordi piacevolmente ammandorlati.



GRAPPOLO

Piramidale, mediolungo, semi spargolo



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 14 giorni per avere una buona estrazione di colore. Maturazione in acciaio



MATURAZIONE

Fine settembre, primi di ottobre



TIPOLOGIA

Secco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Deciso, mora selvatica, marasca, lampone e ribes nero. Note erbacee presenti come sottofondo, buona persistenza aromatica, caratterizzata nel finale da ricordi piacevolmente ammandorlati.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Il Refosco si abbina al suo meglio con piatti di carne della cucina tradizionale Friulana, preparazioni semplici ma al tempo stesso dotate di sapori intensi anche se non eccessivamente speziati o accompagnati da salse. Ad esempio possiamo accompagnare il Refosco al cotechino, al musetto con la brovada, alle costine di maiale, allo stinco di maiale al forno.

