

I.G.T. VENEZIA GIULIA

REFOSCO dal peduncolo rosso

Vitigno autoctono friulano. Il suo colore è rosso violaceo intenso. Il profumo è vinoso con percezioni di fieno maturo e composte di frutta rossa e spezie. Il sapore è morbido e lievemente tannico, corpo pieno e ampio che si espande persistente e vellutato. Si accompagna bene con affettati, arrostiti di carne rossa e selvaggina. Temperatura di servizio: 16°-18° C. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta	DENSITÀ: 3.500 viti/ha
VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso	RESA/ETTARO: 40 hl
TERRENO: Marne arenarie note localmente come Ponka	VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce, con rimontaggi alternati a délestages
ALTITUDINE: 150 m slm	AFFINAMENTO: in tonneau per 12 mesi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot	

I RICONOSCIMENTI

- *Refosco 2015:* Gambero Rosso , 2 bicchieri; Vini Buoni d'Italia, 3 stelle
- *Refosco 2013:* Vini Buoni d'Italia, 3 stelle; Merano Wine Award 88/100; Gambero Rosso, 1 bicchiere; Premio "UOMINI E RADICI 2016" di ViniBuoni d'Italia
- *Refosco 2012:* Vini Buoni d'Italia, 4 stelle; Gambero Rosso , 1 bicchiere; Vitae (Ais), 1 tralcio; Bibenda, 3 grappoli
- *Refosco 2011:* Vini Buoni d'Italia, 4 stelle e CORONA; Merano Wine Festival 2013, "Italia Top Selected"
- *Refosco 2010:* Gambero Rosso , 2 bicchieri; Guida Duemilavini, 3 grappoli; Vini buoni d'Italia, 4 stelle CORONA; Guida Espresso , 3 bottiglie; Merano Wine Festival 2012, "Italia Top Selected"
- *Refosco 2009:* Gambero Rosso 2012, 2 bicchieri; Guida Duemilavini, 3 grappoli; Vini Buoni d'Italia, 4 stelle CORONA; L'Espresso, 3 bottiglie; Merano Wine Festival 2011 (90/94) "Italia Top Selected"
- *Refosco 2006:* Gambero Rosso 2007, 2 bicchieri; L'Espresso, 3 bottiglie
- *Refosco 2001:* Guida Duemilavini, 3 grappoli; Gambero Rosso 2016, 1 bicchiere

VIGNA PETRUSSA

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0432 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it