



REFOSCO dal peduncolo rosso

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno autoctono friulano caratterizzato da una pienezza di corpo, che rende il sorso morbido e dotato di una piacevole persistenza. Il suo colore è rosso violaceo, i profumi sono intriganti ed intensi. In bocca è pieno e setoso con tannini morbidi. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO: 100% Refosco dal peduncolo rosso, vitigno autoctono

TERRENO: marne arenarie dette "Ponka"

ALTITUDINE: 100m slm

DENSITA': circa 3500 viti/ha - 60 q/ha

ALLEVAMENTO: guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE: macerazione sulle bucce con rimontaggi alternati a délestages

AFFINAMENTO: tonneaux



GRADAZIONE: in base all'annata può variare da 13% a 14%

T° DI SERVIZIO: 16°-18°C



OLFATTO: All'olfatto è pieno e persistente con percezioni di fieno maturo arricchite da un ventaglio di note di frutta del sottobosco e di amarene



GUSTO: In bocca è morbido e lievemente tannico, il corpo è pieno e rotondo, si espande persistente e vellutato



ABBINAMENTI: Cibi europei: affettati, arrostiti di carne rossa e selvaggina.
Cibi internazionali: anatra alla pechinese, pollo allo zenzero
carne in umido

CORPO



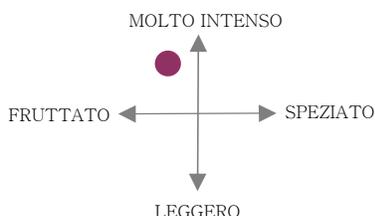
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

REFOSCO 2019

➤ GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷 🍷

REFOSCO 2018

- GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri 🍷 🍷
- VINIBUONI D'ITALIA: 2 CORONE 🏆 🏆
- THE WINE HUNTER: bollino rosso
- VINOUS: 91/100



vinous



VIGNA PETRUSSA