



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, arrosti di carne rossa e selvaggina.
Cibi internazionali: anatra alla pechinese, pollo allo zenzero carne in umido

CORPO



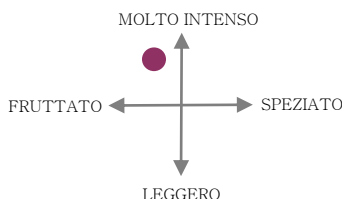
PERSISTENZA





TANNINI




ZUCCHERI



REFOSCO 2018

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

REFOSCO 2017

- VINIBUONI D'ITALIA: CORONA 
- JAPAN AWARDS 2021: Medaglia d'Argento
- GAMBERO ROSSO 2 bicchieri
- DECANTER: Medaglia d'Argento 92/100
- JAMES SUCKLING: 90/100
- FALSTAFF: 92/100

RICONOSCIMENTI



falstaff



VINI
BUONI
D'ITALIA



vinous



vino[®]
by



VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepetto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it