

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

Il Refosco viene prodotto con le uve dell'omonimo vitigno autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, il cui nome è dovuto al colore rosso porpora del "rachide" il rametto che connette il raspo alla vite

Varietà dell'uva: 100% Refosco

Denominazione: Doc Friuli / Doc Friuli Grave

Tipo di vino: rosso secco

Zona di produzione: Passariano (UD)

Vinificazione: vendemmiato l'ultima settimana di settembre, i grappoli sono diraspati e pigiati. La fermentazione con le bucce è condotta con lieviti selezionati e mantenuta ad una temperatura di 25°C per 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene posto in vasche di acciaio inox dove a temperatura controllata effettua la fermentazione malolattica

Maturazione: in vasche di acciaio inox

Imbottigliamento: 6/8 mesi dopo la vendemmia

Caratteristiche: vino secco rosso rubino intenso con riflessi violacei, con sentori di ciliegia, elegante, ricorda frutti a bacca rossa come ribes e frutti di bosco. Vellutato, concentrato e di lunga persistenza. Invecchiando poi continua a sviluppare nuove e interessanti sfumature

Abbinamenti: accompagna bene la maggior parte dei piatti di carne e particolarmente le carni rosse, gli arrostiti e la selvaggina, ottimo anche con formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Grado alcolico: 13% (dipende dall'annata)

Acidità: 5.5 g/l (dipende dell'annata)

Residuo zuccherino: 0.9 g/l (dipende dall'annata)

