



# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI ISONZO 2022

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1975

**VARIETÀ**  
Refosco dal Peduncolo Rosso

**TERRENO**  
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Meccanica a fine settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione sulle bucce a 24°C con inoculo di lieviti selezionati accompagnato da rimontaggi e délestage in acciaio. Inoculo di batteri lattici.

**AFFINAMENTO**  
Maturazione di 24 mesi in due fasi distinte volte a preservare la componente fruttata e armonizzare la struttura.

**ALCOOL**  
12,5 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE**  
4,5 g/l

**TAPPO**  
Tecnico in sughero microgranulato.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Leggermente speziato con note di pepe nero, caffè e cioccolata. Al palato è leggermente tannico e di gran struttura.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**  
Indicato sui salumi stagionati, cotechino con la brovada, spezzatino di cinghiale e selvaggina in genere.

Da servire a 16°C

**CALICE CONSIGLIATO**

