



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.

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

Da servire a 16°C

CALICE CONSIGLIATO

