

# REFOSCO

## DAL PEDUNCOLO ROSSO

Friuli Colli Orientali  
D.O.C.



100%  
Refosco  
dal peduncolo  
rosso



18° C



a mano in cassetta  
a fine settembre



**Vinificazione:** Le uve diraspate e pigiate vengono messe a fermentare nei maceratori in acciaio. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuate alternativamente follature, delestage e rimontaggi per un periodo di circa 10-12 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato nelle vasche in inox e le vinacce vengono torchiate. La fermentazione malolattica avviene in acciaio, poi segue il travaso in botti grandi di rovere da hl 25 e in barriques di secondo passaggio. Dopo 12 mesi il vino viene assemblato e nel mese successivo imbottigliato.

**Sensazioni:** Dal colore rosso rubino intenso all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano. Dal sapore pieno, rotondo e morbido, con finale brioso che lascia un durevole ricordo.

**Abbinamenti:** Vino adatto a tutto pasto con salumi, tortelli di carne, pollame come la faraona in diverse maniere, stinco di vitello e formaggi.