



REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO IGT V.G. 2019

Scheda tecnica

Vitigno: Refosco da Peduncolo Rosso 100%

Zona: Friuli Venezia Giulia, Comune di Nimis

Sesto di impianto: 2,70 m x 0,80 m (4.600 ceppi/ha)

Forma di allevamento: guyot singolo

Esposizione: sud collinare

Terreno: argilloso

Vendemmia: manuale fine ottobre

Vinificazione: diraspa pigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata, permanenza bucce/liquido per 1 mese circa, fermentazione malolattica sulle bucce, torchiatura, sfecciatura e affinamento in barrique di rovere francese con tostatura media, permanenza in botti di rovere variabile a seconda della degustazione, imbottigliamento in estate ultimo quarto luna calante.

Tappo: monopezzo in sughero

Analisi sensoriale:

- al naso: torta sacher, marmellata di arance, rosmarino, pepe, carruba, cigarello alla vaniglia spento
- in bocca: elegante, fresco, secco

Temperatura di servizio: 18-20 °C con bicchiere di mescita ampio

Abbinamento: carni rosse

Urli.