



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. Friuli Grave

TIPO DI VINO: Rosso secco, F. Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione

VINIFICAZIONE: Con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da 16° a 28°C per un periodo di 8-15 giorni.

AFFINAMENTO: Breve in vasche inox, poi in botti di rovere fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino brillante con tonalità violacee.

BOUQUET: Schietto, selvatico di viola mammola, marasca, piccoli frutti e sentori di cuoio.

SAPORE: Secco, ben strutturato, caldo con sensazioni speziate di ottima persistenza.

ABBINAMENTO: Compagno ideale per piatti della cucina tradizionale friulana, "musetto" e "brovada", minestra di fagioli, lo stinco di maiale al forno, gli arrosti in genere formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO: Alla temperatura di 18-20°C, stappato mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: Vino con ottime caratteristiche di longevità, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, può durare 4-5 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Bordolese da 0.750 L