



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



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

UVE: Refosco dal peduncolo rosso.

TERRENO: di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

VINIFICAZIONE: con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da +10° a + 28° C per un periodo di 10 giorni.

AFFINAMENTO: 3 mesi in vasca inox, 12-18 mesi avviene in botti di rovere di origini diverse (di Slavonia e francese) e successivamente messo in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

ESTRATTO: 28,50 g/l.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino brillante con tonalità violacee.

BOUQUET: schietto sentore di viola mammola, selvatico con sentori di cuoio.

SAPORE: secco, ben strutturato, caldo con sensazioni di viola mammola e di ottima persistenza.

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

SERVIZIO: alla temperatura da +18° + 20° C stappando la bottiglia mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: vino dalle ottime caratteristiche di longevità se conservato in un ambiente idoneo.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri