



**Classificazione**  
**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO**  
**DOC FRIULI GRAVE**

**Provenienza**  
Dal vigneto aziendale  
situato nel comune di Fiume Veneto.

**Uve**  
100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Terreno e vigneto**  
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta  
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento  
è il guyot monolaterale.

**Vinificazione**  
Le uve raccolte la prima settimana di ottobre  
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio  
inox per circa due settimane, durante le quali  
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages  
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti  
e tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta  
la gradazione alcolica ottimale il vino viene  
separato dalle vinacce esauste e posto a maturare  
in serbatoio d'acciaio (70%) e tonneau di rovere  
(30%). Successivamente, grazie ai rigori invernali,  
il vino raggiunge il suo equilibrio microbiologico  
e unica nostra premura è operare dei travasi per  
consentire di separare i fondi formati sulla parte  
inferiore del serbatoio. Il Refosco viene assemblato  
e imbottigliato nel tardo autunno successivo  
alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro  
per tre mesi.

**Caratteristiche Organolettiche**  
Colore rosso rubino carico. Profumo intenso, vinoso  
con ricordi di marasca. Sapore asciutto, elegante,  
morbido con un tannino ben fuso ed evidenziato da  
una bella acidità. Abbinato alla carne rossa alla brace,  
alla selvaggina e ai formaggi stagionati.  
Va servito in ampi calici alla temperatura di 18-20 °C.

