



## Refosco dal Peduncolo Rosso

**Vitigno:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

**Denominazione:** Friuli Colli Orientali

**Designazione:** DOC

**Tipo di terreno:** marne e arenarie di origine eocenica

**Epoca di vendemmia:** metà ottobre

**Modalità di raccolta:** manuale

### Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Nella fase iniziale si fanno circa 3 delestage per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione, mentre nella fase finale della macerazione sono frequenti rimontaggi di breve durata. Dopo la svinatura si favorisce lo svolgimento della fermentazione malo lattica mantenendo la temperatura intorno ai 20°.

### Affinamento:

Nei mesi successivi si operano gli opportuni travasi e si lascia affinare il vino in vasche di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento che in parte avviene ad aprile ed in maniera più consistente ad agosto quando il vino è più maturo.

### Note sensoriali:

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** il profumo ricorda il sottobosco, con note erbacee e sentori fruttati di mirtillo, lampone e mora di gelso.

**Gusto:** il sapore è deciso, leggermente tannico, con retrogusto piacevolmente amarognolo

**Abbinamenti:** si abbina bene alle carni grasse e selvaggina, ai formaggi stagionati e ai piatti rustici, in particolare della cucina friulana.

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C