



GLI AUTOCTONI



Contiene solfiti



REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO
DOC FRIULI AQUILEIA
Vitigno autoctono
Refosco dal peduncolo rosso



Colore:

Rosso intenso, violaceo quasi nero.



Profumo:

Ribes nero, more, leggermente speziato.



Gusto:

Tannico, piacevolmente speziato, pieno, robusto, sapido con buona struttura.

Descrizione: grappolo piramidale, acini medi, tondi di colore blu scuro.

Sistema di allevamento: Sylvoz e Cappuccina

Terreno: spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata e pressata, viene mantenuta nei serbatoi di fermentazione per una ventina di giorni in modo da estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Una volta svinato, il vino viene messo in grandi botti di rovere.

Affinamento: in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: cucina friulana come stinco, musetto e brovada, jota triestina, minestre di crauti e fagioli, selvaggina e carni alla brace.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

