



## Refosco dal Peduncolo Rosso



### CLASSIFICAZIONE

Friuli Aquileia DOC Superiore



### ZONA DI PRODUZIONE

Cervignano del Friuli,  
zona Aquileia DOC



### UVE

Refosco dal Peduncolo  
Rosso in purezza



### GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 3000 ml

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione di 8 - 12 giorni in vinificatori verticali, che consentono una considerevole estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### COLORE

Rosso rubino di luminosa tonalità.

### PROFUMO

Fruttato, di frutti di bosco, fiori e spezie.

### SAPORE

Armonico, di buon corpo e lunga persistenza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16° C., leggermente fresco.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il caratteristico fruttato lo rende un vino ideale a tutto pasto. Si abbina con primi, con i sughi, con piatti di carni in umido e formaggi di media e lunga stagionatura.