



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RIEPII



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso



Sistema di Allevamento: Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



Colore: rosso rubino intenso con riflessi purpurei



Note olfattive e gustative: Ha un bouquet ricco e intenso, con note fruttate che ricordano la marasca, la prugna e i piccoli frutti. Al palato si ritrovano le sensazioni percepite all'olfatto piacevolmente legate ad una leggera tannicità.



Abbinamenti gastronomici: È perfetto accompagnato con carni grasse tipico stinco di maiale al forno, pollame o selvaggina o lessi tipici in salmì.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Gradazione alcolica: 13% Vol.

