

# Refosco dal Peduncolo Rosso

*Friuli Colli Orientali*  
*denominazione di origine controllata*

## Uve

Refosco dal Peduncolo Rosso.

## Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

## Vinificazione

Dopo la raccolta le uve vengono pigiate e il mosto ottenuto è lasciato a contatto con le bucce a temperatura controllata in moderni vinificatori automatici in acciaio. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per favorire il passaggio del colore e del tannino migliore dalle bucce al mosto. Quindi si ha la pressatura ed il completamento delle fermentazioni (alcolica e malolattica).

## Maturazione

Effettuati gli opportuni travasi il vino viene lasciato a riposo prima dell'imbottigliamento. Segue un ulteriore periodo di maturazione in bottiglia all'interno della cantina sotterranea dell'Azienda.

## Esame visivo

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

## Esame olfattivo

Profumo intenso e vinoso, che ricorda la mora selvatica ed i piccoli frutti rossi in confettura.

## Esame gustativo

Dal sorso schietto, corrispondente al naso, deciso ed asciutto. E' piacevolmente tannico ed equilibrato, con una freschezza che promette longevità e facilità di beva.

## Abbinamenti

Arrosti, stinco di vitello, spezzatino con polenta, carni rosse o piatti tipici della tradizione friulana come la Jota (minestra a base di crauti e fagioli inspessita con patate e costine di maiale affumicato)

## Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni e può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

## Servizio

Servire a 18 °C per coglierne appieno le originali caratteristiche organolettiche.

