



PECOL ROS

Nome vitigno:

Piculit Neri 35%, Refosco PdR 35%, Forgiarin
30%

Uva:

ottenuto da tre varietà di uve a bacca rossa
Forgiarin, Piculit- Neri e Refosco del Peduncolo
Rosso

Denominazione:

vino rosso

Zona di produzione:

Colline dell'area
pedemontana del Friuli Occidentale Provincia
di Pordenone - Regione F.V.G. - Italia

Terreno:

medio impasto

Sistema d'allevamento:

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per
Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:

70 - 80 quintali per Ha

Località vigneto:

Colle; Borgo Ampiano, Pinzano
al Tagliamento; Valeriano; Castelnovo del Friuli

SCHEDA ORGANOLETTICA**Vino:**

Pecol Ros

Colore:

rosso rubino intenso e consistente

Profumo:

erbaceo, tannico, con sfumature di vaniglia
e di "fumè", moderatamente tannico, fruttato

Gusto:

secco, caldo, abbastanza fresco,
sapido, morbido

Abbinamenti:

carne rossa, selvaggina da piuma o da pelo

Temperatura di servizio:

16-18 gradi

