

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGP Tre Venezie

Vitigno e uva: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso –
bacca rossa

Zona di produzione: Colline dell'area pedemontana del
Friuli Occidentale – Provincia di Pordenone – Regione
F.V.G.

Terreno: di medio impasto

Località vigneto: Valeriano e Pinzano al Tagliamento

Età media viti: 18 anni

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

Produzione: 50 quintali per Ha.

Vendemmia: manuale, a settembre

Vinificazione: Diraspatura delle uve. Macerazione e
fermentazione a temperatura controllata. Mosto a
contatto con le bucce per 10-15 giorni. Affinamento in
acciaio

Bottiglie prodotte: 3.500 (media)

Gradazione alcolica: 13%

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: Profumo intenso con distinti sentori di frutti
di bosco, marasca e mora selvatica.

Gusto: Sapore pieno, rotondo e morbido, con un finale
persistente.

Abbinamenti: Ideale con primi piatti saporiti come il
Risotto con le barbabietole dorate di Chioggia e
Montasio. Si sposa bene con secondi a base di carne
come le Polpette di patate, porri e speck o l'Anatra
glassata con salsa all'arancia.

Temperatura di servizio: 16°C – 18°C

