

REFOSCO "DAL PEDUNCOLO ROSSO"

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** Refosco dal Peduncolo Rosso
- Caratteristiche:** è forse la varietà più pregiata della famiglia dei Refoschi. Il nome deriva dal fatto che il peduncolo, una parte del raspo, diventa rosso durante la maturazione
- Lavorazione:** le uve sono raccolte a metà settembre; i grappoli vengono selezionati ad uno ad uno prima della diraspatura e vinificati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura in acciaio per 8 mesi sui lieviti di fermentazione. La malolattica è svolta completamente
- Durata:** 5 anni
- Colore:** rosso rubino molto intenso
- Profumo:** cuoio e balsamico appena versato nel bicchiere, evolve rapidamente su note di frutti rossi maturi e viole, con sentori di spezie
- Sapore:** morbido e strutturato, con evidenti sentori di frutti e note minerali, tannini fitti e setosi
- Abbinamenti:** richiede piatti robusti, si sposa in modo eccellente con selvaggina o carni rosse in genere

Az. Agr. Alessio Dorigo

VIA CASE SPARSE CAMPO 1 - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: [INFO@DORIGOWINES.COM](mailto:info@dorigowines.com) - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM