

SCHEDA TECNICA

ROSSO CASA QUARANTA



Uve	Refosco dal peduncolo rosso In blend con altri rossi in percentuale variabile
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Varietale con annata
Tipologia Terreno	Alluvionale sassoso
Età media	Vigneti di 15 anni
Sistema di allevamento	Guyot/Sylvoz
Piante per ettaro	4400 circa
Resa per ettaro	100 q/ha
Epoca di raccolta	Fine Settembre
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 22°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio e barriques
Gradazione Alcolica	14% vol.
Residuo zuccherino	5-6 g/l
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sughero
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Aroma	Frutta a bacca rossa e confetture si armonizzano con le note di vaniglia
Gusto	Dal carattere deciso, è strutturato, ampio e persistente
Abbinamento	Con selvaggina e formaggi stagionati, carni rosse alla brace.