

SCHEDA TECNICA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



Uve	Refosco dal peduncolo rosso
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso – scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Sylvoz, cordone speronato e altri
Piante per ettaro	Da 3.000 a 4.000
Epoca di raccolta	Settembre (terza decade)
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 23-25°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	12,5 % vol.
Residuo zuccherino	3.5 g/l
pH	3.50 – 3.60
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei
Aroma	Frutta rossa, note di sottobosco
Gusto	Pieno, voluminoso, con tannini fitti ed integrati in una dolce nota fruttata
Abbinamento	Carni rosse, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura, piatti tipici della cucina friulana.

Contiene Solfiti

Vietato il consumo ai minorenni