

VINI MILLESIMATI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA

Denominazione Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva DOC Friuli Aquileia.

Uve Refosco dal Peduncolo Rosso.

Vigneti Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa.

Vendemmia Nella seconda metà di settembre, mentre il 10% circa delle uve viene lasciato appassire in pianta fino alla prima metà di ottobre.

Vinificazione e Maturazione Fermentazione in vasche d'acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere francese e botti grandi per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Resa 60 quintali/ettaro.

Produzione 5.000 bottiglie.

Durata Migliora nel tempo se ben conservato.

Note Organolettiche Vino rosso intenso dai riflessi granati. Naso penetrante e complesso con toni speziati di tabacco dolce e caffè. Elegante e strutturato in bocca attraverso note di frutta matura e confettura, chiude con un finale piacevolmente tannico e persistente.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,5 %
Zuccheri Residui	1,5 g/l
Acidità Totale	5,2 g/l
Estratto Secco Netto	28,0 g/l



0,75 l 1,5 l