

## VINI CLASSICI ROSSI



### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SUPERIORE

**Denominazione** Refosco dal Peduncolo Rosso Superiore DOC Friuli Aquileia.

**Uve** Refosco dal Peduncolo Rosso.

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

**Vendemmia** Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

**Vinificazione e Maturazione** Fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in barriques e botti grandi di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**Resa** 80 quintali/ettaro.

**Produzione** 15.000 bottiglie.

**Durata** L'apice qualitativo va da 1 a 5 anni.

**Note Organolettiche** Vino rosso intenso e vivace. Al naso profuma di mora e lampone. Al palato è persistente, erbaceo e leggermente amarognolo, si ingentilisce con l'invecchiamento.

#### Dati Tecnici

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Gradazione Alcolica  | 13,5 %   |
| Zuccheri Residui     | 1,5 g/l  |
| Acidità Totale       | 5,0 g/l  |
| Estratto Secco Netto | 26,5 g/l |



0,75 l