

## LINEA AUGUSTA



# REFOSCO

## DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI

### Note tecniche

---

- **COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- **OLFATTO** More selvatiche, caffè tostato ed amarena.
- **GUSTO** Vino di carattere con tannini ben presenti ma vellutati. Ampio, sapido e di ottima persistenza.

### Abbinamenti

---

Il Refosco rappresenta la tradizione friulana e di conseguenza è ottimo con il salame stagionato o la soppressa. Carni rosse in griglia, cacciagione, brasati e cotechino.

### Uve

---

Uve autoctone di Refosco dal peduncolo rosso.

### Vinificazione

---

Dopo la raccolta, i grappoli vengono diraspatis e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto, assieme alle bucce viene trasferito nei vasi vinari dove a temperatura controllata comincia la fermentazione alcolica. Dopo almeno 15 giorni di macerazione avviene la svinatura, quindi il vino viene fatto riposare fino all'imbottigliamento in barriques di secondo passaggio e tonneaux.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 1,4
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 1993
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 20°C