

# REFOSCO

## dal PEDUNCOLO ROSSO

### ZONA DI PRODUZIONE:

Paradiso - Friuli Latisana - Udine

### VARIETÀ UVE:

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

### NATURA DEL SUOLO:

prevalentemente argilloso  
con presenza di caranto\*.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot - Silvoz.

### PRODUZIONE:

quintali per ettaro 120.

### GRADO ALCOLICO:

12,50 % Vol.

### VINIFICAZIONE:

raccolta delle uve meccanica,  
macerazione di otto giorni in vasche d'acciaio  
a temperatura controllata con utilizzo  
di lieviti selezionati.

### CARATTERISTICHE:

di colore rosso rubino con buona  
consistenza, è un vino cristallino con naso  
che ricorda la frutta rossa e la speziatura  
non invadente. All'assaggio denota buon  
equilibrio tannico, è caldo e chiude con  
un retrogusto leggermente amarognolo.  
buona la persistenza di bocca.

### ABBINAMENTO:

per le sue caratteristiche si sposa al  
meglio con minestre di lunghissima  
bollitura, con ragù molto importanti  
di selvaggina e con secondi sempre  
di selvaggina. Carni rosse di lunga  
preparazione, stufati e bolliti.  
Buono anche con grigliate di carni importanti.

\* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

