

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.

