

Dino Turco

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione: IGP Venezia Giulia Refosco dal Peduncolo Rosso

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 80 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà d'ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasca d'acciaio inox. Macerazione per 10 giorni a temperatura di 25° C, periodo durante il quale si alternano quotidiani rimontaggi. Il vino ottenuto dalla svinatura viene travasato in una botte di rovere. Dopo 10 mesi circa a fermentazione malolattica avvenuta il vino viene imbottigliato. Ulteriori 2 mesi di affinamento in bottiglia lo preparano alla vendita

Note sensoriali: Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso fruttato, leggermente erbaceo. Vino piuttosto tannico e nervoso da giovane, invecchiato si ingentilisce e assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata.

Abbinamento: è particolarmente indicato coi piatti tipici regionali friulani a base di selvaggina e cacciagione

Come servirlo: 16-18° C



Annata	2017	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	5,5 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,2 g/l	Invecchiamento	5-7anni

T