dino turco

Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo rosso

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Vigneto: Condotto a livello famigliare a Prepotto, dove si estende su terreno con un'importante presenza di argilla chiamata "Ponca".

Sistema di allevamento: Singolo capovolto

Vendemmia: A mano, seconda metà di settembre

Vinificazione: Fermentazione della durata di 8-10 giorni a temperatura controllata (24-26°C) in cui si alternano continue bagnature delle vinacce. Svinatura, pressatura delle vinacce e travaso in botte di rovere.

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 10 mesi, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore rosso rubino intenso. Profumo di mora, sottobosco. Vino piuttosto tannico e nervoso da giovane, invecchiato si ingentilisce e assume un sapore piacevolmente amarognolo con bouquet ampio.

Abbinamenti: Vino da piatti rustici della cucina locale friulana. Consigliato con pappardelle al lepre, cinghiale, capriolo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509