
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2016

VIGNETO / VINEYARD

Varietà/Type	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Allevamento/Training technique	Guyot
Esposizione/Exposure	Nord-Sud/North-South
Tipologia di terreno/Soil type	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
Comune/Place	Remanzacco (UD)
Densità di impianto/Planting density	4.830 ceppi/vines /ha
Resa per ettaro/Yield per hectare	32 q/cwt
Vendemmia/Harvesting	Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
Fermentazione malolattica/Malolactic fermentation	Svolta/Carried out
Affinamento/Fining	Legno 72 mesi/Wood barrel 72 months Bottiglia 18 mesi/Bottle 18 months

ANALISI / ANALYSIS

Gradazione alcolica/Alcoholic content	13.00% v/v
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide	70 mg/l
Acidità totale/Total acidity	4.90 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE / WINE TASTING NOTES

Temperatura di servizio/Serving temperature	16 ÷ 18°C
Esame visivo/Colour	Rosso rubino intenso/Intense ruby red
Esame olfattivo/Nose	Speziato con note di tabacco/ Spices with a hint of tobacco
Esame gustativo/Palate	Pieno e sapido con tannini potenti/ Full body with strong tannins
Accompagnamenti/Serving suggestion	Carni rosse, predilige selvaggina/ Red meat, preferably game