



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Uno dei vitigni simbolo del territorio. Il nome deriva dal fatto che il "pedicello", cioè l'attaccatura dell'acino, prima della vendemmia diventa rosso.
One of the territory's most emblematic wines, it takes its name from the stem attaching the grape to the bunch which becomes red before harvest.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

È un vecchissimo vitigno friulano autoctono del quale si conoscono diversi cloni. È intenso al colore, rosso con riflessi violacei. Il suo profumo è vinoso e molto ampio, ricorda i profumi di sottobosco e il lampone, leggermente tannico asciutto e sapido. *This is a very old autochthonous Friuli variety which has several clones. It has an intense red colour with violet highlights. The aroma is winy and very ample with notes of woodland fruits and raspberries. It is slightly tannic and zesty.*

VITIGNI CHE COMpongONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Vigneti nel Comune di Prepotto a 160 m sul livello del mare rivolti a sud-est.
The vines are located in the town of Prepotto, Province of Udine, at 160 m above sea level with a south eastern exposure.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot, con una resa di 70/80 q.li per ettaro. *Guyot, with a yield of 7/8,000 kg per hectare.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti. *Grown in the Ronco area where the high percentage of clay (called ponca) and hillside exposition give the wines great depth, aroma and persistence.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta a fine settembre. *Late September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Diraspatura e pigiatura dell'uva; macerazione per circa 10 giorni con delestage quotidiani. Fermentazione malolattica completata in legno. *Destemming and pressing of the grapes followed by maceration for about 10 days with daily delestage. The malolactic fermentation is completed in wood.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

11 mesi in barriques di legno di secondo passaggio e ulteriore affinamento in bottiglia. *11 months in wooden barriques used for the second time followed by further aging in the bottle.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

È un vino da carni grasse. *This wine is best suited to fatty meats.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
16° - 18° C



RECOMMENDED GLASS
BORDEAUX / BALOON

