



venchiarezza

## Refosco dal peduncolo rosso



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) / [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ

### 概要

ローマ時代に遡るほど、非常に長い歴史を持つ土着品種です。多くの同系品種が存在しますが、特にペディンコロ・ロッソに関しては、私たちの地域での栽培は、その品種独自の特性をよりうまく表現するのに適した土地といえると思います。私のつくる同種は、特に古来からの品種を選別し、栽培しています。

### ブドウ品種

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ

### ブドウ栽培について

平均樹齢: 15年  
植樹密度: 4,500本  
仕立て方法: シングル・グイヨー  
生産量: 6,000リットル/1ヘクタール  
収穫時期: 10月第1週

### 醸造・熟成について

破碎後、土着酵母を添加し、特に温度管理をせずに自然の温度による発酵。強制的な温度管理をしないということは、特にブドウの質、選別が仕上がりに大きく影響するということでもある。その後、木樽で熟成される。

### 特徴

色: 深く、紫色を帯びたルビー色。  
香り: ワイルドな香りは、土を感じさせる。空気を含ませることにより、マラスカやスミレ系の花、スパイスの香りを覚える。  
味わい: タンニンを含む豊かな丸びを帯びた風味

### 料理との組み合わせ

サラミやチーズ、肉の詰め物をしたトルテッリーニ、鶏や骨付き子牛のローストなど。

### 適温

18°C

### アルコール度数

13.0%

### 総酸度

5.5g/1リットル