



venchiarezza

Refosco dal peduncolo rosso



Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

Antico vitigno autoctono, conosciuto già in epoca romana. Ne esistono molteplici biotipi, ma quello dal “peduncolo rosso” esprime al meglio le potenzialità del nostro territorio. Abbiamo curato in modo particolare la selezione massale utilizzata per l’impianto del nostro vigneto, scegliendo solo materiale di propagazione derivante da antiche viti.

Uve

Refosco dal Peduncolo Rosso

Vigneto

Età media vigneto: 15 anni
Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500
Forma di allevamento: guyot monolaterale
Produzione media: 60 q.li/ha
Momento della vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione & affinamento

Diraspigiatura, e fermentazione con lieviti indigeni, senza controllo termico. Queste, assieme ad un uva di qualità ineccepibile, sono le basi per la produzione del nostro più amato vino rosso. Affinamento parziale in barrique.

Sensazioni

Rosso rubino pieno, fitto, con riflessi violacei. Olfatto tipicamente “wild”, con note di terra, grafite, che si mescolano a marasca, violetta, e spezia. Palato pieno, rotondo, morbido, con tannino di spessore.

Abbinamenti

Si accompagna bene a salumi e formaggi, tortelli di carne, pollame e stinco di vitello al forno.

Temperatura di degustazione: 18°C

Grado alcolico: (% vol) 13,0%

Acidità totale: (g/l) 5,50