

# REFOSCO DAL P.R.

IGT TREVENEZIE

## DESCRIZIONE

Varietà: Refosco dal Penducolo Rosso.

Tipo di terreno: di origine alluvionale, composto da calcare ed argilla.

Sistema di impianto: Sylvoz.

Vendemmia: seconda metà settembre.

Vigneti: 3.500/4.000 piante per ettaro.

Grado alcolico: 12%

## VINIFICAZIONE

Diraspigiatura seguita da 15-20 giorni di permanenza sulle bucce a temperatura controllata di 26°-28°. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con successivo affinamento sul deposito fino a primavera. L'affinamento in bottiglia ne esalta le qualità organolettiche

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso violaceo intenso.

Profumo: intenso, con fragranze fruttate come il lampone, la mora selvatica, e frutta a bacca rossa, come il ribes, la mora e la marasca, fino a sentori vegetali quali il peperone, note di cannella e chiodi garofano

Sapore: asciutto, ben strutturato con un'ottima persistenza.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Compagno ideale per i piatti della cucina tradizionale friulana, lo stinco di maiale al forno, gli arrosti in generale, la classica minestra di fagioli ed i formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18° C



BORGO VERITAS