

GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VITIGNO	—	Refosco dal P.R.
TIPO DI VINO	—	Rosso secco
DENOMINAZIONE	—	DOC Friuli Colli Orientali
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1991 al 2015
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale tardiva, alla maturazione ottimale delle uve
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	16 - 18° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per una decina di giorni, con rimontaggi frequenti fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati. Fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.

AFFINAMENTO

Maturazione in botti di legno rovere e acciaio a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento. Profumo intenso, erbaceo, vinoso con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, tannico, piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si serve con carni grasse, alla brace, piatti tipici della cucina friulana. Ottimo con formaggi stagionati.