



0.75 / 1.5



Refosco dal Peduncolo Rosso

Riserva



Denominazione

Friuli Aquileia DOC



Uve

Refosco dal Peduncolo Rosso



Vigneti

Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa



Vendemmia

Nella seconda metà di settembre, mentre il 10% circa delle uve viene lasciato appassire in pianta fino alla prima metà di ottobre



Vinificazione e Maturazione

Fermentazione in vasche d'acciaio inox. Affinamento in barriques di rovere francese e botti grandi per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Resa

60 quintali/ettaro



Produzione

5.000 bottiglie



Durata

Migliora nel tempo se ben conservato



Note Organolettiche

Vino rosso intenso dai riflessi granati. Naso penetrante e complesso con toni speziati di tabacco dolce e caffè. Elegante e strutturato in bocca attraverso note di frutta matura e confettura, chiude con un finale piacevolmente tannico e persistente



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,5 %
Zuccheri Residui	1,5 g/l
Acidità Totale	5,2 g/l
Estratto Secco Netto	27,5 g/l

SOCIETÀ AGRICOLA



VALPANERA