



Refosco dal Peduncolo Rosso Superiore



Denominazione
Friuli Aquileia DOC



Uve
Refosco dal Peduncolo Rosso



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



Vendemmia
Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre



Vinificazione e Maturazione
Fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento in barriques e botti grandi di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per un minimo di 6 mesi



Resa
80 quintali/ettaro



Produzione
15.000 bottiglie



Durata
L'apice qualitativo va da 1 a 5 anni



Note Organolettiche
Vino rosso intenso e vivace. Al naso profuma di mora e lampone. Al palato è persistente, erbaceo e leggermente amarognolo, si ingentilisce con l'invecchiamento



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	1,5 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	26,5 g/l



VALPANERA