



Refosco

dal Peduncolo Rosso



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 settimana di settembre



Vinificazione
Fermentazione in vasche di acciaio inox



Resa
100 quintali/ettaro



Produzione
30.000 bottiglie



Durata
L'apice qualitativo va da 1 a 4 anni dall'imbottigliamento



Note Organolettiche
Vino rosso intenso dai riflessi violacei. Al naso spiccano profumi di mora, lampone e frutti di bosco. In bocca l'acidità ed i tannini tipici di quest'uva esaltano la freschezza e gli aromi fruttati del sottobosco



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	2,0 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	26,0 g/l



VALPANERA