

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Rosso secco che nasce dal vitigno autoctono omonimo. Dopo una lunga macerazione delle bucce viene affinato in botti di rovere per 12 mesi. Ricco di colore e abbastanza tannico, dal corpo asciutto e leggermente speziato.



UVE: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

VITIGNO: Vitigno autoctono, considerato la migliore varietà friulana a uva nera, la cui zona di origine si ritiene essere compresa fra il Carso e l'Istria.

Già conosciuto nel 1700, negli ultimi decenni si è molto diffuso in tutto il territorio regionale

SUPERFICIE VIGNETO: 1 Ha

ZONA DI PRODUZIONE: Albana di Prepotto Loc. "Guardafuoco" e "Centa"

TERRENO: Marno/Argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 43 HI

ANNO DI IMPIANTO: 1976 – 1996 - 2003

VIGNETO: inerbito – non irrigato

PERIODO DI RACCOLTA: seconda settimana di ottobre

RACCOLTA: a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: diraspatura e fermentazione per 15 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, svinatura e travaso in legno a fine fermentazione. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni.

AFFINAMENTO: botti di rovere da 500 Lt per 18 mesi

PRODUZIONE: 5.300 bottiglie

ABBINAMENTO: accompagna carni grasse e piatti rustici della cucina friulana..

TEMP. DI SERVIZIO: Da servire in ampi bicchieri a 18-20°C.

AZIENDA AGRICOLA
GRILLO 