

PIERA  
MARTELOZZO  
18—  
—99

  
PIETRA DI



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO I.G.T. delle Venezie

**UVE:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**ZONA DI PRODUZIONE:** Bassa friulana

**ALTITUDINE:** 200 metri s.l.m

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Alluvionale

**SISTEMA DI IMPIANTO:** Cordone speronato

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 3000 piante per ettaro

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine settembre

**GRADO ALCOLICO:** 12 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 6 g/ lit

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 g/ lit

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Bicchiere a calice

**DURATA:** Due anni

**FORMATO (ml):** 750

### SCHEDA TECNICA

La vinificazione in rosso avviene con macerazione prolungata per 15 - 20 giorni a una temperatura di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con successivo affinamento sul deposito fine in botti grandi fino a primavera.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per primi piatti saporiti, minestre di legumi, ottimo con carne di manzo e selvaggina.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumo decisamente fruttato con note tipiche di ciliegia matura, lampone, mirtillo e mora. Di buona struttura e acidità, si evidenzia il gusto selvatico addolcito dalla morbidezza dei suoi tannini.



Piera Martellozzo S.p.A.  
Via Pordenone, 33  
33080 San Quirino (PN)

Tel. + 39 0434 963 100  
Fax. + 39 0434 963 115  
[www.pieramartellozzo.it](http://www.pieramartellozzo.it)