



**Refosco dal Peduncolo Rosso
Delle Venezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: fine settembre

Allevamento: G.D.C.

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: medio impasto, ricco di ferro e calcare.

Vinificazione: dopo la vendemmia, bucce e mosto fermentano per circa 8-12 giorni a temperatura controllata di 28 °C in vasche di acciaio da HL. 300 con vinificatori metodo Ganimede. Questo metodo permette la fermentazione soffice senza rottura di vinaccioli e bucce per ottenere vini morbidi. Il vino viene poi lasciato affinare per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado: 12,00 – 12,50 % vol.

Descrizione: rosso rubino intenso con riflessi violacei, è un vino morbido, leggermente tannico, di corpo.

Abbinamenti: con selvaggina, arrostiti speziati, formaggi semistagionati.
Servire a 16-18°C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.