



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Abbinamenti: Si abbina in modo egregio con selvaggina, carni rosse, grigliate e piatti tipici Friulani.

Temperatura di Servizio: 18-20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Refosco del Peduncolo Rosso

Friuli DOC Grave.

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Profumo: Caratteristico del ribes e dei frutti di bosco.

Sapore: Fruttato, robusto e piacevolmente amarognolo.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Refosco del Peduncolo Rosso in purezza

Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)

Altitudine: 80 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: fine settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.

Affinamento: sì, in acciaio per almeno 60 giorni, con batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.

Vita media del vino: invecchiato per svariati anni diventa più corposo e vellutato.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,40

Ph: 3,70

Alcol: 12,50% vol

AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com