



L'illustrazione  
The Illustration



Attraversiamo la corteccia e guardiamo alla sostanza, corposa e durevole nel tempo, mantiene le note leggere del sottobosco. Penetrante e vigoroso, il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vino che per la sua croccante acidità è ideale con carni arrosto e formaggi a pasta dura.

*We go below the surface to contemplate the substance, full-bodied and long-lasting, it retains the light notes of the forest floor. Penetrating and vigorous, the crisp acidity of Refosco dal Peduncolo Rosso makes it ideal with roast meats and hard cheeses.*

Scopri gli altri vini del mondo Terra  
Discover the other wines of the "Terra" world  
Müller Thurgau • Traminer Aromatico • Friulano  
Rosato Frizzante • Prosecco Extra Dry

## Refosco Dal Peduncolo Rosso

Terra

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Varietà d'uva:** Refosco Dal Peduncolo Rosso

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Metodi di difesa:** Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

**Epoca di vendemmia:** Seconda, terza decade di settembre.

**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** Rosso intenso profondo ed impenetrabile con riflessi purpurei.

**Profumo:** Ampio e variegato, spiccano la prugna matura e la mora; penetrante e vigoroso nello sviluppo con leggere note di spezie di sottobosco.

**Gusto:** Caratterizzato dal piacevole ritorno della prugna e dei piccoli frutti neri; progressivo con notevole complessità; corpo medio ma di buona rotondità, la croccante acidità aggiunge persistenza al finale e al retrogusto.

### ABBINAMENTI

Ideale con arrosti a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e con tutti i piatti della cucina friulana.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

### DATA SHEET

**Denominazione:** I.G.T Venezia Giulia

**Grape variety:** Refosco Dal Peduncolo Rosso

**Training system:** Sylvoz

**Pest management:** Integrated pest control with controlled environmental impact.

**Harvest time:** Second and third ten days of September.

**Vinification:** The grapes are delicately destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about two weeks, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel vats for three months. The bottled wine is normally stored in temperature controlled rooms.

### SENSORY NOTES

**Colour:** Deep, intense, impenetrable red with purple hues.

**Aroma:** Wide and varied, ripe plum and blackberry are prominent; intense and strong during development with light notes of forest undergrowth spices.

**Taste:** Distinguished by the pleasant resurgence of plums and blackberries; gradual with considerable complexity; medium-bodied but well rounded, its crisp acidity adds a lingering finish and aftertaste.

### PAIRINGS

Perfect with red meat, game, aged cheeses and all dishes of Friulian cuisine.

### SERVING TEMPERATURE

18-20° C