



PETRUCCO

Riserva ronco Del balbo



REFOSCO DAL PEDUNCOLO
ROSSO | 2017

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432674387 Fax +39 0432673956
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

DOC | Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

Refosco dal Peduncolo Rosso

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 8 gemme

RESA ETTARO: 30 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 18 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,55% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 gr./lt.

pH: 3,52

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE:

2.500 bottiglie da lt. 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE:

rosso rubino vivace

PROFUMO:

intenso, di fragranze fruttate (frutti rossi come lampone e ribes, frutti neri come mirtilli e mora selvatica) che ben si fondono alle spezie (caffè, liquirizia, anice stellato)

SAPORE:

sapore asciutto e freschezza vivace

ABBINAMENTI:

carni grasse, cacciagione e selvaggina