

Refosco dal peduncolo rosso

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

RESA ETTARO: 65 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: macerazione a 28°-30°C
fino a esaurimento fermentazione alcolica,
pressatura soffice, maturazione in botti da 17
hl e da 5 hl di rovere per 12 mesi

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 6.000 bottiglie da lt.
0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino intenso con riflesso
violaceo

PROFUMO: fragrante e fruttato, ricorda il
lampone e la marasca, la prugna e le more
mature

SAPORE: al palato si presenta vigoroso, con
un tannino fine, di ottima struttura e
persistenza

ABBINAMENTI: insaccati sia crudi che cotti e
cacciagione



Azienda Agricola Petrucco
di Lina e Paolo Petrucco s.s.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO