

*ronco di paolo*



# 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 modificato  
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 24 mesi

**MALOLATTICA:** fatta al 100%

**TOTALE PRODUZIONE:** 2.600 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

Petrucco  
società agricola a r.l.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 043267438  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

PETRUCCO