

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