

# 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