

Refosco dal Peduncolo Rosso

2019

Denominazione: IGP TreVenezie

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano di Pordenone

Altitudine: 7-9 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto argilloso con venature conchigliose

Sistema di allevamento: Guyot doppio capovolto

Densità: 4600 viti/ha

Difesa: Convenzionale

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica a fine settembre.

Vinificazione: Selezione delle uve ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e *delestage* a 28°C per 14 giorni.

Affinamento: Prolungato affinamento in recipienti di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 6 g/L

Note degustative

Colore: Rosso rubino

Profumo: Complesso ed intenso, con tipiche note fruttate di marasca e note speziate di pepe nero.

Gusto: Vino robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.

Abbinamento: Ideale per accompagnare secondi piatti di carne come arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-20°C

Formato bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2019 caratterizzata da una primavera piovosa e seguita da un'estate calda e soleggiata, ha comportato un ritardo della maturazione degli acini e il conseguente periodo di vendemmia nella seconda metà di settembre.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it