



## Refosco Riserva

**Classificazione:** Dop Friuli Latisana

**Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Tipo di terreno:** prevalentemente argilloso con presenza di limo e sabbia

**Sistema di allevamento:** potatura Guyot

**Piante per ettaro:** 4700 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 80 q/ha

**Periodo di vendemmia:** primi di ottobre

**Temperatura di fermentazione:** 25°C

**Vinificazione:** macerazione sulle vinacce di 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** in barriques di rovere francese mediamente tostato per 10/14 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

**Formato bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

**Calice consigliato:** baloon, ampio

## Note organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granata

**Olfatto:** speziato

**Palato:** deciso, maturo, leggermente tannico

**Abbinamento:** selvaggina, carni rosse e grigliate

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

