



## Refosco dal Peduncolo Rosso

**Klassifizierung:** Dop Friuli

**Trauben:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Produktionsgebiet:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Bodenart:** vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

**Anbausystem:** Rebschnitt Guyot

**Pflanzen pro Hektar:** 4900 Stämme pro Hektar

**Ertrag pro Hektar:** 90 q/ha

**Erntezeit:** Anfang Oktober

**Gärtemperatur:** 25°C

**Vinifikation:** Maischegärung für circa 10 Tage  
Gärung bei kontrollierter Temperatur.

**Verfeinerung in der Flasche:** 3 Monate

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 16-18 °C.

**Empfohlener Kelch:** Baloon, gross

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** rubinrot mit violetten Reflexen

**Duft:** wilde Brombeere und Unterholz

**Gaumen:** entschieden und ausgeglichen, leicht tannighaltig

**Kombination:** fettes Fleisch, Gulasch, gegrilltes Fleisch

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)

