



Refosco dal Peduncolo Rosso

Classificazione: Dop Friuli

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: 4900 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 90 q/ha

Periodo di vendemmia: primi di ottobre

Temperatura di fermentazione: 25°C

Vinificazione: macerazione sulle vinacce per circa 10
giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Formato bottiglia: 0,750 ml

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Calice consigliato: baloon, ampio

Note organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: mora selvatica e sottobosco

Palato: deciso ed equilibrato, leggermente tannico

Abbinamento: carni grasse, spezzatino, carni grigliate

Azienda Agricola Isola Augusta

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

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

www.isolaugusta.com - info@isolaugusta.com

