

Russolo Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione:

Venezia Giulia I.G.T.

Vitigno:

Refosco dal Peduncolo Rosso

Esposizione dei vigneti:

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

Forma di allevamento:

Cappuccina

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Fine di Settembre/prima metà di Ottobre

Temperatura di fermentazione:

16/18°Celsius

Durata della fermentazione:

5/8 giorni

Note organolettiche:

Vino dal colore profondo con riflessi violacei. Profumo intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica, i frutti di bosco e la prugna. Nel corso dell'invecchiamento si sviluppano maggiormente le note speziate. Piacevole l'equilibrio tannino-acidità.



Ubicazione dei vigneti:

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

105 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In fermentino di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Contestuale alla fermentazione alcolica

Periodo di imbottigliamento:

A circa due anni dalla vendemmia

Abbinamenti:

Vino da carni grasse e piatti rustici tipici della cucina tradizionale friulana. Si accompagna egregiamente con piatti di cacciagione. Temperatura di servizio ideale, 18-20°C.