CANTINA RAUSCEDO

SCHEDA TECNICA

REFOSCO 75



Uve	Refosco dal peduncolo rosso
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	DOC Friuli
Tipologia Terreno	Alluvionale sassoso
Età media	Vigneti di 15 anni
Sistema di allevamento	Guyot/Sylvoz
Piante per ettaro	4400 circa
Resa per ettaro	100 q/ha
Epoca di raccolta	Fine Settembre
Fermentazione	In rosso in serbatoi di acciaio a 22°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio e barriques
Gradazione Alcolica	14% vol.
Residuo zuccherino	0.5 g/lt
Imballo	Scatola di legno da 1 bottiglia da 1.5lt
Temperatura di servizio	16 – 18 °C
Tappo	Sughero
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Aroma	La prugna e il mirtillo si fondono in un intreccio elegante, lasciando spazio a preziose note di cacao, spezie e sfumature evolutive che raccontano il tempo trascorso in affinamento.
Gusto	L'assaggio è pieno, avvolgente, autorevole. La struttura accompagna il sorso con naturale armonia, mentre i tannini, setosi e misurati, sostengono una persistenza lunga e raffinata.
Abbinamento	Con selvaggina e formaggi stagionati, carni rosse alla brace.