



la delizia

VITICOLTORI FRIULANI

FRIULI

D.O.C.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VITIGNO:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

TERRENO:

sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:

ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:

le uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari. Segue la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche d'acciaio per il completamento della fermentazione malolattica che conferirà al vino morbidezza e profumi più complessi. Dopo un periodo di affinamento, il vino viene stabilizzato e infine imbottigliato.

COLORE:

rosso rubino lucente con riflessi violacei.

PROFUMO:

intenso e gradevole, con sentore di mora selvatica e ciliegia.

SAPORE:

sapido, dal tannino bilanciato e piacevolmente erbaceo.

ABBINAMENTI:

è il vino perfetto per accompagnare carni grasse come la selvaggina e il maiale al forno o arrosto. Ottimo anche con zuppe e formaggi di media stagionatura e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.20-5.20 g/l
- acidità totale: 4.70-5.60 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.



www.ladelizia.com