

www.annaberra.it



Anna Berra



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - DOC

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

VITIGNO: 100% Refosco dal peduncolo rosso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura, l'affinamento continua in barrique di rovere francese per lunghi periodi 24/36 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol. circa.

COLORE: Rosso intenso tendente al violaceo che col passare del tempo assume tonalità granate.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica, marasca e frutta di sottobosco, leggermente tannico, di corpo, con retrogusto persistente e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente agli arrosti, alle carni rosse, alla cacciagione ed ai formaggi saporiti.