



# BORGO FLOREANI

## **Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli**

**Rebsorte** : Refosco dal Peduncolo Rosso

**Weinberg** : Floreani in der Gemeinde Treppo Grande

**Erziehungssystem** : Doppelt umgekehrt, Cappuccina

**Erntezeitraum** : Ende September / Anfang Oktober

**Pressung** : Sanft

**Vinifikation** : Maischegärung mit den Schalen für 15-20 Tage, erste Fermentation mit ausgewählten Hefen bei 20°/24°C

**Farbe** : Intensives rubinrotes Rot mit violetten Reflexen

**In der Nase** : Ein weites Bouquet mit Waldfrüchten, Sauerkirsche, Veilchen

**Im Mund** : Kräftig und elegant, angenehm würzig und tanninhaltig

**Gastronomische Empfehlungen** : Gegrilltes Fleisch und Wildgerichte

**Serviertemperatur** : 18°/20°C

**Alkoholgehalt** : 13% Vol.



BORGO FLOREANI

Soc. Agr. BIZZOTTO C. &

DELLA BIANCA F. ss.

Via Floreani, 9

33010 Vendoglio-Carvacco UD, Italy

WEB: <https://borgofloreani.it>

Phone: (+39)335 877 1990

Fax: (+39)043 2965022

Email: [info@borgofloreani.it](mailto:info@borgofloreani.it)

P.I. 02437220300

PEC: [bizzottodellabianca@pec.it](mailto:bizzottodellabianca@pec.it)

CIN: IT030126B5V74X84LS