

BORGO FLOREANI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli.

Vitigno autoctono: Refosco dal Peduncolo Rosso

Vigneto: Floreani in comune di Treppo grande

Sistema d'allevamento: Doppio capovolto, capuccina.

Epoca di vendemmia: fine settembre/ primi di ottobre.

Pressatura: soffice.

Vinificazione: macerazione con le bucce 15-20 giorni, prima fermentazione con lieviti selezionati a 20°/24°C

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso: rivela un ampio bouquet con frutti di bosco, marasca, viola.

Al Palato: corposo ed elegante piacevolmente speziato e tannico.

Abbinamenti Gastronomici: carni alla brace e selvaggina

Temperatura di Servizio: 18°/20°C

Grado Alcolico: 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

P.I. 02437220300

PEC: bizzottodellabianca@pec.it

CIN: IT030126B5V74X84LS