

# Salariis



REFOSCO DAL  
PEDUNCOLO ROSSO



FRIULI VENEZIA GIULIA



FINE SETTEMBRE



18-20° C

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

FRIULI DOC

**Si abbina perfettamente a carni rosse brasate, alla griglia, al pollame ed ai formaggi stagionati.**

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: austero, elegante con note che ricordano la ciliegia, la mora e il pepe bianco. Leggermente erbaceo.

Sapore: di media struttura, robusto con tannini lievi; buona acidità.

### DATI AGRONOMICI

Denominazione	Friuli DOC
Altitudine (s.l.m.)	50-150 metri
Suolo	Medio impasto
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Ceppi/ha	3700
Resa uva q.Li/ha	150

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Macerazione di 20/25 giorni
Fermentazione Malolattica	Sì, appena dopo la svinatura
Affinamento	10% sosta in botte per alcuni mesi
Maturazione	60 gg prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lit)	30
Acidità totale (gr/lit)	6,2 ÷ 6,5
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lit)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

