

# VISINTINI

## REFOSCO dal Peduncolo Rosso



Uve/Grapes: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso  
Denominazione/Denomination: DOP Friuli  
Tipologia di terreno/Soil type: Marna e ghiaia  
Sistema di allevamento/Training system: Guyot  
Epoca di vendemmia/Harvest time: Settembre

Acidità totale g/l 5,080  
Anidride solforosa totale mg/l 28,000  
Grado alcolico: 14% vol  
Lotto: 21.218  
Formato bottiglia: 75 cl.  
Temperatura di servizio 18/20° C.

### VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate, pigiate e messe a macerare per circa 10/15 giorni in vasche di cemento. Durante questo periodo vengono eseguiti una serie di rimontaggi a giorni alterni e un delestage. Queste operazioni servono per favorire l'ossigenazione e per favorire il passaggio del colore e del tannino. Poi, terminato il periodo dove il mosto è rimasto a contatto con le bucce avviene la svinatura.

Il mosto ottenuto viene messo una parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e una piccola parte viene messa in botti di rovere da 500 litri.

La maturazione del vino continuerà nelle vasche di acciaio inox e legno fino all'imbottigliamento che di solito avviene fine luglio inizi Agosto.

Manual harvesting of the grapes which are de-stemmed, crushed and left to macerate for about 10/15 days in concrete tanks. During this period, a series of pumping over every other day and a delestage are performed. These operations are used to promote oxygenation and to facilitate the passage of color and tannin. Then, at the end of the period where the must remained in contact with the skins, the racking takes place. The must obtained is placed in stainless steel tanks at a controlled temperature and a small part is placed in 500-liter oak barrels. The aging of the wine will continue in stainless steel and wood tanks until bottling which usually takes place at the end July early August.

### NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo che ricorda i frutti rossi (mora) e fiori (viola). Sapore asciutto, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Ruby red with violet tones. Scent reminiscent of red fruits (blackberry) and flowers (violet). Dry, slightly tannic and pleasantly bitter taste.

### SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Si accosta a carni grasse al forno, con selvaggina e cotechino. It goes well with baked fatty meats, with game and cotechino.

