

# REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

## VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE  
1979



ESTENSIONE TERRITORIO  
52 Ha



ENOLOGO  
PAOLO RIVELLA



VITIGNI  
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –  
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET  
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



### TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC Friuli grave - Biologico



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



### VITIGNO

Refosco dal peduncolo rosso 100%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo ben drenato.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica ad una temperatura di 26-28 gradi per 8 giorni. Svinatura e fermentazione malolattica a seguire indotta naturalmente a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botte grande da 32 hl di rovere per 12 mesi e in seguito permanenza nuovamente in vasche di cemento.



### PROFUMO

Spiccano docili fragranze di more di rovo, di piccoli frutti di bosco e amarena. Conserva un accento selvatico intrigante.



### SAPORE

Bocca scalpitante, ritmata e dalla chiara forza tannica.



### ABBINAMENTI

Absolutamente perfetto con salumi, formaggi a media stagionatura, paste al forno, carne rossa, cacciagione. Temperatura di servizio: 16-18 °C

