



SCUBLA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Posizione e vigneti
Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati alla sommità della collina con esposizione a sud/ovest. Allevamento a guyot con 4000-5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia
Manuale, verso metà ottobre; 60 quintali per ettaro.

Vinificazione
La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo lo sviamiento si affina per 10 mesi circa in barrique e tonneau di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio.

Gradazione
13,5 -14%

Acidità
5-5,5 g/l

Caratteristiche organolettiche
Colore rosso rubino molto intenso; vendemmiato a grande maturità rivela aromaticità spinta, mora e frutti selvatici.

Abbinamenti
Sposa carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Produzione media annua
2,000 bottiglie (0.75 l)