



PERMANI SELEZIONE FRIULI

# REFOSCO

DOC FRIULI

## Il rosso vivace

**Vitigni:**

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**Vigneti:**

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

**Vendemmia:**

prima decade di ottobre.

**Vinificazione:**

diraspatura e macerazione di 10-15 giorni (a seconda dell'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura.

Il mosto viene travasato nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove si conclude la fermentazione malolattica. In seguito il vino affina in vasche d'acciaio per 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso si presenta vinoso e fruttato con note di mora e ciliegia. Gusto fresco e leggermente tannico, dal piacevole retrogusto fruttato.

**Abbinamenti:**

ottimo con primi piatti di carne, salumi e formaggio stagionato.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Potenziale d'invecchiamento:** 3 anni



PERMANI

[www.permani.it](http://www.permani.it) - [info@permani.it](mailto:info@permani.it)  
Tel. +39 327 8723238