



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

# REFOSCO

## DAL PEDUNCOLO ROSSO



[IGT Venezia Giulia]

Deve il suo nome al colore del “picciolo” del grappolo.

È un vino dal colore rosso violaceo,  
dal profumo di mora selvatica e sottobosco.

Ha un sapore asciutto, morbido, amarognolo e pieno.

Servito a temperatura ambiente è ideale  
con arrosti e carni rosse.

- *Terreno*: pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso
- *Sistema di allevamento*: Guyot doppio e Sylvoz modificato
- *Densità*: 4000 piante per ettaro
- *Vendemmia*: manuale
- *Bottiglie*: 0,75 cl.
- *Vinificazione*: macerazione, salasso, rimontaggi, affinamento in acciaio.