



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*: 1,50 l.

- *Vinificazione*: macerazione, salasso, rimontaggi,
affinamento in acciaio.