

Conte Brandolini d'Adda

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Tipologia del terreno Suolo argilloso-calcareo ben drenato.

Vinificazione 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

Invecchiamento Affinamento in botte grande da 32hl di rovere per 12 mesi e in seguito permanenza nuovamente in vasche di cemento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

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 Assolutamente perfetto con salumi, formaggi a media stagionatura, paste al forno, carne rossa, cacciagione.

Temperatura di servizio 16-18° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO

