

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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI  
Wines

powered by  
GRUPPO MEREGALLI