



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Refosco dal Peduncolo Rosso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua in botti di cemento vetrificato.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso rubino intenso tendente al violaceo.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo intenso e gradevole, di grande eleganza, tipicità e personalità. Vinoso e fruttato con note di mora selvatica, ribes nero e mirtillo; spuntano anche sottili sentori di pepe verde. Al palato è morbido e asciutto con sapori vinosi e tannini vivaci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

Quaglie ripiene, stinco, spiedini di carne. Perfetto per accompagnare la selvaggina in salmì.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.