



PETRUCCO

Riserva ronco del balbo



REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO | 2009

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 8 gemme

RESA ETTARO: 35 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

macerazione a 28°-30°C fino a esaurimento

fermentazione alcolica, pressatura soffice,

maturazione in piccole botti di rovere per 24 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,98% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,22 gr/lt

pH:

3,78

MALOLATTICA: fatta al 100%

TOTALE PRODUZIONE: 3.000 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: rosso secco

COLORE: rosso rubino vivace

PROFUMO:

intenso di fragranze fruttate (frutti rossi come lampone e ribes, frutti neri come mirtilli e mora selvatica) che ben si fondono alle spezie (caffè, liquirizia, anice stellato).

SAPORE:

sapore asciutto e freschezza vivace

ABBINAMENTI:

vino da carni grasse, cacciagione e selvaggina