



Antoctoni



LA BUSE

dal lôf

Refosco dal Peduncolo Rosso

- ❖ NOME DEL VINO: Refosco dal peduncolo rosso.
- ❖ ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli.
- ❖ TIPOLOGIA: Rosso D.O.C.
- ❖ BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000.
- ❖ UVE: 100% Refosco dal peduncolo rosso.
- ❖ VIGNETO:
 - esposizione: sud, sud-est;
 - sistema di allevamento: gujot;
 - tipologia del terreno: marna-arenaria (Ponka);
 - densità d'impianto: 4000 ceppi ettaro;
 - resa per ettaro: 80 q.li;
 - epoca di vendemmia: metà ottobre, rigorosamente manuale.
- ❖ VINIFICAZIONE: vinificazione in rosso, macerazione per 10/12 giorni con regolari rimontaggi.
- ❖ MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: matura in legno per 10 mesi, segue un affinamento in acciaio ed un'ulteriore affinamento in bottiglia.
- ❖ NOTE TECNICHE:
 - Alcool 13%;
 - ph 3,50;
 - acidità tot. 5,50;
 - zuccheri 3,5 g/l;
 - estratto secco tot. 25 g/l.
- ❖ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
 - Vista: colore rosso rubino con riflessi porpora, consistente.
 - Olfattivo: profumi che ricordano piccoli frutti rossi del sottobosco, melagrana, rosa canina, violetta, erbe aromatiche. Bella nota minerale che vira verso la grafite. Intenso e fine.
 - Gusto: la bocca, che è in piena concordanza con l'esame olfattivo, è dominata dalla freschezza e dalla sapidità. Il tannino è ben presente ma sapientemente vellutato. Persistente e fine.
- ❖ ABBINAMENTI: vino da carni grasse e piatti rustici.
Il Sommelier consiglia: maccheroni alla chitarra con ragù di agnello, spezzatino di cinghiale, coda alla vaccinara, punta di vitello con mele e crauti, trippa alla romana. Da servire a 16-18 °C.