



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VITIGNO - GRAPE VARIETY

Antichissimo vitigno friulano autoctono delle zone carsiche ed istriane. Conosciuto già nel 1700, da vita ad un vino molto strutturato.

Ancient grape native from the karst and istrian areas. Already known in 1700, it yields a very structured wine.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Le uve conferite vengono pigiate e sottoposte a fermentazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata. Segue la pressatura e il trasferimento del vino in vasche per il completamento della fermentazione alcolica e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione è imbottigliato con moderne tecnologie.

The conferred grapes are pressed and fermented with the skins for 5-6 days under a controlled temperature. A second pressing follows, and then the wine is transferred into steel tanks to complete the alcoholic and the malolactic fermentation. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Rosso intenso, con riflessi violacei.
Intense red with purple tinges.

PROFUMO - FRAGRANCE

Intenso, gradevole con sentore di mora e ciliegia.
Intense, pleasant with blackberry and cherry hints.

SAPORE - FLAVOUR

Sapido, leggermente tannico dal piacevole retrogusto.
Sapid, slightly tannic with a pleasant aftertaste.

Perfetto con piatti robusti, selvaggina e formaggi stagionati.
Perfect with rich dishes, game and mature cheeses.

16-18° C - 12,5% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - <i>Bottle</i>	750 ml
Imballo - <i>Packaging</i>	cartone/6 bottiglie - <i>6 bottles/carton</i>

La Delizia®

www.ladelizia.com

find us

