



Villa Locatelli

Refosco dal Peduncolo Rosso

D.O.C. Friuli Isonzo



Ett vin som i fantasin tar dig till en charmig italiensk trattoria med traktens bästa pasta! Medelfylligt rött vin med pigg fruktsyra och bäriga, kryddiga dofter. Passar till en vid skala av varma och kalla rätter.

Årgång: 2013

Druvsort: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Region: DOC Friuli Isonzo, Friuli

Odlingsareal: 3 ha

Odlingsnivå: 47 möh

Odlingsläge: Nord-Syd

Uppbindning av vinrankan: Sylvoz - Guyot

Planteringsår: 1997 - 2003

Planteringstäthet: 3 570 vinstockar/ha

Avkastning: 8 000 kg druvor/ha

Alkohol: 12,5 %

Syrahalt: 5,6 g/liter

pH: 3.2

Jordmån: Järn- och aluminiumhaltig lätt lerjord.

Skördeperiod: Början av oktober

Produktion: 30 000 flaskor

Artnr Systembolaget: 79768

Vintillverkning: Druvskalet får vara kvar vid jäsning av musten. Alkoholjäsningen efterföljs av malolaktisk jäsning. Vinet lagras i 6 månader i behållare av rostfritt stål.

Färg: Djupt granatröd med purpuröda reflexer.

Doft: Intensiv, djup och fyllig doft som präglas av björnbär, körsbär och svartpeppar

Smak: Medelfylligt och robust med snälla tanniner och en pigg och frisk fruktsyra.

Passar till: Pasta, charkuterier, rätter av fläsk, gryta, fågel, kokt kött och mellanlagrade ostar.

Serveringstemperatur: 16-18° C