



CONSORZIO  
RIBOLLA GIALLA  
dell'ALTO LIVENZA



## Refosco dal Peduncolo Rosso

I.G.P. Venezia Giulia

Il colore è un rosso rubino, i profumi sono intensi e in prevalenza fruttati: ciliegia marasca e ribes nero. Spiccano sentori di vaniglia, cacao e pepe nero. Al palato avvolgente e fresco, persistente.

### Abbinamenti gastronomici

L'abbinamento ideale è con piatti dai sughi saporiti, brasati e arrostiti, formaggi leggermente piccanti.

### Temperatura di servizio

Tra 16° e 18° C.

#### Zona di produzione

Friuli Venezia Giulia

#### Altitudine

10 m s.l.m.

#### Vitigno

Refosco d. Peduncolo Rosso

#### Terreno

Argilloso, misto

#### Densità d'impianto

4.000 viti Ha

#### Allevamento

Guyot

#### Alcol svolto

13,5% vol.

#### Formato bottiglia

750 ml

#### Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata di 25° in vasche di acciaio inox per 15 giorni.

#### Affinamento

20% affinato in barrique francese, il restante in vasche di acciaio inox.

### Consorzio Ribolla Gialla dell'Alto Livenza

SEDE LEGALE  
Via Molino, 1A  
33077 Sacile (PN)

+39 392 7220090  
info@consorzioribollagialla.it  
www.consorzioribollagialla.it