



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