

# REFOSCO GLI AUTOCTONI

## STORIA:

Il nome prende spunto dalla colorazione rossa del peduncolo, detto più propriamente pedicello, ossia l'elemento che unisce il frutto al raspo. Antico vitigno friulano, al 1390 risale la prima citazione di questo nome, ad opera di Francesco da Manzano.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo

Abbinamento: carni grasse, insaccati, formaggi invecchiati

## VARIETÀ DELLE UVE:

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

## FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## CEPPI AD ETTARO:

5500

## VINIFICAZIONE:

Macerazione: 15 giorni;  
Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox. 10 -12 giorni e macerazione sulle bucce.  
Decantazione: statica a freddo.  
Fermentazione: in serbatoi d'acciaio

## ÉLEVAGE:

Una parte permane su fecce nobili per 10 mesi in botti d'acciaio e una parte in botti di legno per 10 mesi.

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 4 mesi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16°- 18° C



## INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa  
via Campo Sportivo 13  
34070 Mariano del Friuli (GO)  
P.I. 00151410313 - C.F.  
LSUDE41H09E952F

## TEL

+39 0481.69680

## FAX

+39 0481.69607

## EMAIL

info@tenutaluisa.com

[www.tenutaluisa.com](http://www.tenutaluisa.com)

VITICOLTORI SIN DAL 1927  
**LUISA**