



SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI · D.O.C.



### VITIGNO DI ORIGINE

100% uve Refosco dal peduncolo rosso

### ZONA DI PRODUZIONE

colline friulane tra Udine e San Daniele del Friuli

### GIACITURA

collina aperta, esposizione sud

### ALTITUDINE

180-200 metri s.l.m.

### TERRENO

morenico composizione mista argillosa

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

### DENSITÀ IMPIANTO

4800 / ha

### TEMPO DI RACCOLTA

seconda decade di ottobre

### CARATTERISTICHE

colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto intenso e fruttato di frutta rossa che richiama le note di confettura di mirtillo, fragole fresche e prugne accompagnate da note dolci di vaniglia

### BOUQUET

al palato si presenta elegante, piacevole ed equilibrato con accattivanti note fruttate dolci ed una moderata tannicità accompagnata da note sapide e minerali che gli conferiscono sorprendenti piacevolezza e persistenza, inusuali per un vino di carattere come il Refosco

### ACCOSTAMENTI

con i migliori piatti della norcineria tradizionale, formaggi semistagionati, bolliti di carne ed il nostro immancabile frico, sia croccante che morbido con patate. Invecchiato 3-4 anni accompagna elegantemente arrosti, brasati e selvaggina

### CONSERVAZIONE

cantina fresca e asciutta, lontano da fonti di calore o luce diretta. Da servire a 14/16 C°

### DATO ANALITICO

gradazione 13% vol.

SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

Casali S. Andrea · 33030 Brazzacco di Moruzzo (UD) · Italia · Tel./fax. +39 0432 642015 · [www.borgosantandrea.com](http://www.borgosantandrea.com) · [info@borgosantandrea.com](mailto:info@borgosantandrea.com)