

Aganis

PO' FOLC/ *poi il fulmine* REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Ampio bouquet di marasca, more e ribes per la parte fruttata, violetta per la parte floreale; il tutto completato da declinazioni di china ed altre note balsamiche con finale speziato e piacevolmente pepato.

VITIGNO	Refosco dal Peduncolo Rosso
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
MACERAZIONE	15-20 giorni a contatto con le bucce
PRIMA FERMENTAZIONE	20-24°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,3
PH	3,5-3,7
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Selvaggina
PIATTO FRIULANO	Musèt e brovade
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  