

# Refosco Dal Peduncolo Rosso 2022



Dal colore rosso rubino molto intenso e dalla complessità aromatica che spazia dall'amarena ai sentori di sottobosco. Rosso di medio corpo, equilibrato e con la caratteristica acidità fissa che lo rende perfetto con le carni grasse. Viene affinato in barrique di secondo e terzo passaggio.

With a deep ruby red color, this wine boasts a complex aromatic profile ranging from sour cherry to delicate notes of forest undergrowth. Medium-bodied and well-balanced, it features a distinctive, lively acidity that makes it an excellent pairing for rich, fatty meats. Aged in second- and third-use barriques.

PERUSINI



## Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	marna eocenica
Viti ettaro	circa 4000
Produzione/ettaro	ql. 65 ca

## Cantina

La vinificazione avviene in acciaio ad opera di lieviti selezionati. La temperatura di fermentazione si aggira sui 26° C. Vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per tutto il periodo di macerazione della durata di circa due settimane. Alla fine della fermentazione alcolica il vino è passato immediatamente in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio per effettuare la fermentazione malolattica e un affinamento per circa un anno.

## Vineyard

Designation	DOC Friuli Colli Orientali
Terroir	Loam
Pruning Technique	Single Guyot cane pruning
Production per Hectar	6 tonnes

## Cellar

Vinification takes place in stainless steel using selected yeasts. The fermentation temperature is around 26°C. Frequent pump-overs and délestage are carried out throughout the maceration period, which lasts about two weeks. At the end of the alcoholic fermentation, the wine is immediately transferred to second- and third-use French oak barriques for malolactic fermentation and aging for approximately one year.

## Dati analitici

Titolo alcolometrico	12,97%
Zuccheri riduttori	0,12 g/l
Acidità totale	5,22 g/l
Estratto secco	25,5 g/l
Anidride solforosa	102 mg/l

## Scheda di degustazione

### Colore

Bordeaux cupo, con riflessi rubino.

### Naso

Note fruttate di confettura di ciliegie, lampone e amarena, leggermente speziato.

### Bocca

Robusto, buona acidità, carattere sapido, buon frutto, moderata tannicità.

## Analytical Data

Alcohol content	12.97%
Residual sugar	0.12 g/l
Total acidity	5.22 g/l
Dry extract	25.5 g/l
Sulfur dioxide	102 mg/l

## Tasting Notes

### Colour

Deep ruby red with a violet rim.

### Nose

Wild aroma of sour cherries, small red fruits, together with flowery sensations of violet.

### Palate

Medium bodied, with fresh fruity flavours and a prominent acidity, typical of this varietal. Good tannin.