

# Refosco dal Peduncolo Rosso

Corposo, rotondo con un tipico retrogusto erbaceo. Ideale con carni, arrostiti o selvaggina e formaggi a pasta dura.  
Taste full-bodied, round with a typical grassy after taste. Ideal with grilled meat, poultry and hard aged cheeses.



**Denominazione:** I.G.T. Venezia Giulia

**Allevamento:** Guyot

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Vendemmia:** seconda, terza decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. La fermentazione avviene con macerazione a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inox. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi, per un periodo di circa due settimane, al fine di estrarre colore ed aromi dalle bucce. Avviene quindi la svinatura.

**Affinamento:** a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

## NOTE SENSORIALI

**Colore:** rosso intenso profondo ed impenetrabile con riflessi purpurei.

**Profumo:** ampio e variegato, spiccano la prugna matura e la mora; penetrante e vigoroso nello sviluppo con leggere note di spezie di sottobosco.

**Gusto:** caratterizzato dal piacevole ritorno della prugna e dei piccoli frutti neri; progressivo con notevole complessità; corpo medio ma di buona rotondità, la croccante acidità aggiunge persistenza al finale e al retrogusto.

**Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

**Servire a:** 18-20° C

**Appellation:** I.G.T. Venezia Giulia

**Training system:** Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** second and third week of September

**Vinification:** the grapes are gently destemmed and crushed. Fermentation takes place with maceration at a controlled temperature in stainless steel vats. Frequent pumping over is carried out, for a period of about two weeks, to extract the colour and aromas from the skins. Then the devatting takes place.

**Ageing:** at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

## SENSORY NOTES

**Colour:** deep and intense impenetrable red with purple hues.

**Aroma:** wide and varied, ripe plum and blackberry are prominent; intense and strong during development with light notes of forest undergrowth spices.

**Taste:** distinguished by the pleasant resurgence of plums and small black fruits; gradual with considerable complexity; medium-bodied but well rounded, the crisp acidity adds a lingering finish and aftertaste.

**Pairings:** red meat, feathered game, aged cheeses.

**Serving temperature:** 18-20° C



BACCICHETTO  
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenicco (UD)  
T. +39 0431 58208 [www.vini-umbertobaccichetto.it](http://www.vini-umbertobaccichetto.it) [info@vini-umbertobaccichetto.it](mailto:info@vini-umbertobaccichetto.it)