



1528

SALATIN

## DOC Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso



<b>Zona produzione</b>	Grave del Friuli
<b>Vitigno</b>	Refosco dal Peduncolo Rosso
<b>Terreno</b>	Medio impasto, argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi
<b>Forma di allevamento</b>	Sylvoz - Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Ultima settimana di settembre, prima di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per una macerazione a freddo di 1-2 giorni seguita da una macerazione con fermentazione di 3-5 giorni
<b>Fermentazione primaria</b>	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
<b>Affinamento</b>	Affina in acciaio
<b>Presa di spuma</b>	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 20 giorni a bassa temperatura
<b>Alcol</b>	12,5% Vol
<b>Acidità totale</b>	4,50 - 5,50 g/l
<b>Vista</b>	Il vino ha un colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature viola
<b>Olfatto</b>	Profumo decisamente fruttato con netti sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole
<b>Gusto</b>	Corposo, ma vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini
<b>Abbinamenti</b>	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, pesci al sugo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt

**Salatin SRL**via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727  
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com