



Selezionati e limitati nelle produzioni, questi vini sono l'espressione della storia viticola del Friuli Venezia Giulia.

La ricchezza della diversità.

Vitigni autentici della tradizione friulana, come lo Schioppettino dei Colli Orientali, il Refosco dal Peduncolo Rosso della D.O.C. Aquileia e il Pignolo.

GLI AUTENTICI



Cormons

CANTINA PRODUTTORI



FRILI AQUILEIA

Refosco dal Peduncolo Rosso

D.O.C.

Vitigno autoctono
Refosco dal Peduncolo Rosso



Rosso intenso, viola quasi nero.



Profumo di ribes nero, more, leggermente speziato.



Tannico, piacevole speziato, pieno, robusto, di carattere, sapido e salato, complesso, con buona struttura.

Descrizione: grappolo grande 20 cm piramidale, acini medi tondi, colore blu scuro, sapore semplice. **Terreno:** spiccata argillosità, detriti alluvionali marnosoarenacei – fresco. **Sistema d'allevamento:** Silvoz e Cappuccina. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, prima e seconda decade di ottobre. **Vinificazione:** l'uva diraspata rimane a macerazione 20 giorni, poi svinata in grandi botti di rovere. **Affinamento:** in grandi botti di rovere oltre un anno. **Colore:** rosso intenso, viola quasi nero. **Profumo:** di ribes nero, more, leggermente speziato. **Gusto:** tannico, piacevole speziato, pieno, robusto, di carattere, sapido e salato, complesso, con buona struttura. **Abbinamenti:** cucina friulana, stinco, musetto e brovada, jota triestina, minestre di crauti e fagioli, selvaggina e carni alla brace. **Temperatura di servizio:** 15-16° in estate, 17-18° in inverno. Bicchiere a gambo alto ampio e capace a forma di mezza arancia. Conservare la bottiglia in luogo fresco e scuro.