



1528

SALATIN

DOC Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso



Zona produzione	Grave del Friuli
Vitigno	Refosco dal Peduncolo Rosso
Terreno	Medio impasto, argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi
Forma di allevamento	Sylvoz - Guyot
Epoca di vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima di ottobre
Vinificazione	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
Fermentazione primaria	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
Affinamento	Affina in acciaio
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	4,50 - 5,50 g/l
Vista	Il vino ha un colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature viola
Olfatto	Profumo decisamente fruttato con netti sentori di mora e mirtillo che lo rendono particolarmente piacevole
Gusto	Corposo, ma vellutato e armonico per l'elegante morbidezza dei tannini
Abbinamenti	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, pesci al sugo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio	16 - 18 °C
Formati	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