

GIAVITTO
DAL 1958

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata



DESCRIZIONE VITIGNO

Vigneto: Poiana

Zona di produzione: Friuli
confini Orientali

Vitigno: Refosco dal
Peduncolo Rosso 100%

NOTE AGRONOMICHE

Sistema di allevamento:
un capo a frutto Guyot,
vigneto inerbito

NOTE DI CANTINA

Vinificazione: macerazione
per 10/15 giorni,
fermentazione tradizionale

Affinamento: combinata
acciaio/legno

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso
con riflessi purpurei

Profumo: complesso e
intenso, un inizio floreale con
sentori di viola precede le note
di frutta rossa come prugne,
marasche, more

Sapore: strutturato con i
tannini integrati nelle note
fruttate

Abbinamenti: carni rosse,
selvaggina o formaggi di media
e lunga stagionatura

Temperatura di servizio:
17-18 °C

Gradazione alcolica:
13,00% vol.

Potenziale

d'invecchiamento:
8 anni

*Al limitare dei vigneti, la flora cresce spontanea e rigogliosa
offrendo all'iva un riparo dalle intemperie.
Il bosco è il custode per natura.*

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.
Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)
T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it