



# PERABÓ

## Refosco di Faedis

Denominazione di Origine Controllata  
*Controlled Designation of Origin*

---

Varietà molto antica riscoperta da qualche anno e riproposta da un gruppo di viticoltori della zona. Il vino matura in tonneaux di media tostatura, acquistando così delle note più asciutte e corpose. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il Refosco è adatto all'invecchiamento. Note floerale e fruttate rendono il bouquet unico e ricercato. L'originale carattere del Refosco Nostrano è il gusto minerale che ricorda la terra del luogo. Tannico e corposo il Refosco si abbina bene alla selvaggina, come cinghiale e volatili, e in generale a pietanze grasse con gusto deciso. Servire a 16 – 18 gradi.

*It's a very old wine varieties rediscovered a few years ago and revived by a group of local winegrowers. The wine is aged in barrels of medium toast. It has an intense ruby red purple color, and it is suitable for aging. It improves his characteristics with maturation and it develops a unique refined bouquet. It has an original and unique mineral taste that reminds the land of the place. Tannic and full-bodied Refosco, find matches with fatty meats, such as stews, game and roasts, and generally with fatty dishes with strong taste. Serve at 16-18 degrees.*



**Azienda Vinicola Calici di Passione srl**

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

az.agr.calicidipassione@gmail.com - silvia.berton81@gmail.com

www.cadeifaggi.it

# Refosco di Faedis

Denominazione di Origine Controllata

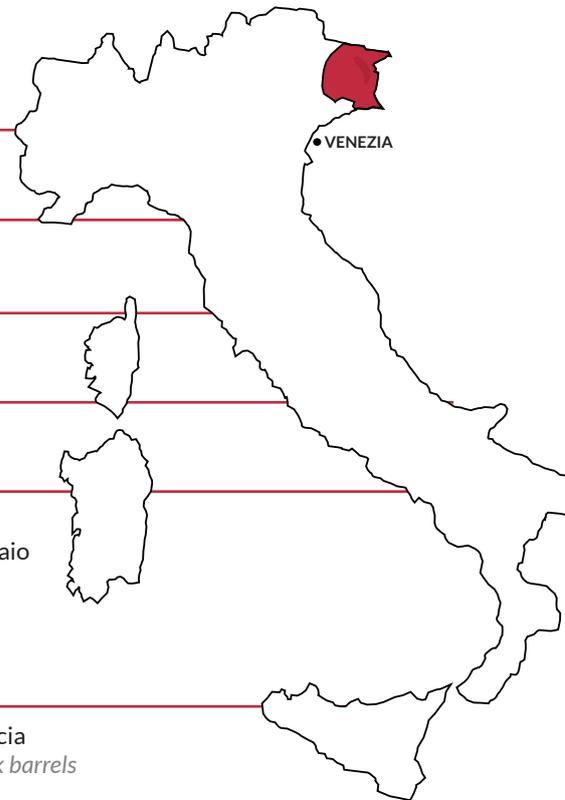
*Controlled Designation of Origin*



PERABÓ

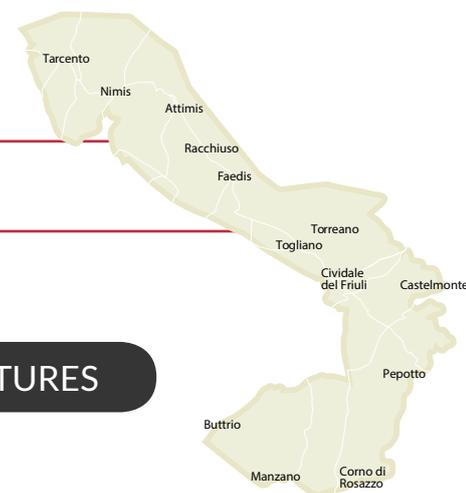
## SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Refosco di Faedis
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Metà Ottobre <i>Half October</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali <i>80 quintals</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e macerazione sulle bucce a temperatura controllata, in recipienti di acciaio inossidabile <i>Destemming and maceration on the skins at controlled temperature in stainless steel containers.</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 12-14 mesi in botti di quercia <i>Maturation takes place for 12-14 months in oak barrels</i>



## CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13,7 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	1,6 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	5,8 g/l



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosso scuro, quasi impenetrabile <i>Deep ruby red, almost impenetrable</i>
BOUQUET	Intrigante, di mora, prugna, balsamico <i>Plum, blackberry, balsamic, intriguing bouquet</i>
SAPORE TASTE	Forte ed elegante <i>Strong and elegant</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	16 - 18 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Refosco di Faedis D.O.C.  
Vino Rosso / Red Wine

FORMATI DISPONIBILI  
AVAILABLE SIZES

0,75 L