



# PERABÓ

## Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione di Origine Controllata

*Controlled Designation of Origin*

E' antico vitigno friulano a caratteri ben definiti. Famoso già nel 1700, ha avuto, negli ultimi decenni una notevole diffusione in tutta la Regione, sostituendo gli altri Refoschi certamente più produttivi, ma sicuramente di minor merito. Colore rosso rubino intenso. Col tempo assume eleganti sfumature granate. Vinoso-fruttato, con nettosentore di mora, lampone, mirtillo e sottobosco. Gusto leggermente erbaceo, ritornano sensazioni dei frutti di bosco, prevalente il lampone, su uno sfondo leggermente amarognolo. E' vino che si presta ottimamente per carni grasse, pollame, umidi, fatta eccezione per la selvaggina con salse piccanti. Indicato per la cucina tipica regionale, Servire a 16 - 18 gradi.

*It's an ancient Friulian wine with a well-defined characters. Already famous in 1700, it has had, in recent decades, a remarkable expansion throughout the region, replacing other kind of Refosco. It has a deep ruby red color and with maturation it takes elegant grenades shades. It is vinous and fruity, with reminiscence of blackberry, raspberry, blueberry and underbrush. It has slightly grassy taste, with return sensations of berries, particularly raspberries, on a slightly bitter background. It finds matches with meats, roasts, stews except for game with spicy sauces. Indicated for the typical regional cuisine. Serve at 16-18 degrees.*



**SOCIETA' AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL**

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

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

**CA' DEI FAGGI**  
AZIENDA AGRICOLA

# Refosco dal Peduncolo Rosso

Denominazione di Origine Controllata

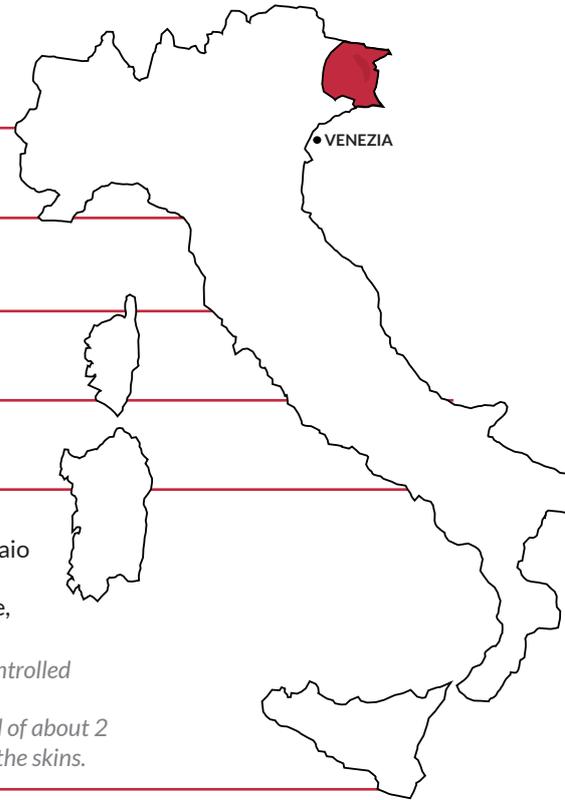
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Refosco dal peduncolo rosso <i>Refosco dal peduncolo rosso (RED WINE)</i>
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. Vengono eseguiti frequenti rimontaggi in un periodo di circa 2 settimane, al fine di estrarre colori e profumi. <i>Destemming and maceration on the skins at controlled temperature, in stainless steel containers. They are executed frequent pumping in a period of about 2 weeks, in order to extract colors and aromas of the skins.</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi in acciaio e botti di quercia <i>Maturation for 6 months in steel tanks and oak barrel</i>



## CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	2 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	5 g/l



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Rosso rubino intenso <i>Ruby red very intense</i>
BOUQUET	Frutti rossi E piccoli frutti di bosco con sfumature intriganti di cacao, spezie mediterranee, e tabacco <i>Red fruits with small berries with intriguing shades of cocoa, Mediterranean spices, tobacco</i>
SAPORE TASTE	Deciso, con piacevole componente tannica <i>Firm, with pleasant tannic component</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	16 - 18 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Refosco dal peduncolo rosso  
Colli Orientali del Friuli D.O.C.  
Vino Rosso / Red Wine

FORMATI DISPONIBILI  
AVAILABLE SIZES

0,75 L