

# Pucino

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e fatta macerare sulle bucce a 4°C per una settimana. La breve fermentazione che ne segue avviene in vinificatori di acciaio a temperature controllate. La maturazione e l'affinamento proseguono fino a primavera in acciaio.

### VINO

Colore rubino intenso e marcata unghia violacea. Profumo decisamente fresco e vinoso: la percezione fruttata varietale di mora selvatica e lampone si accavalla a delicati sentori di liquirizia. Al sorso è sincero, bilanciato e carezzevole, supportato da un fondo leggermente erbaceo. Il risultato è un ottimo vino di indubbia freschezza che si sposa anche con piatti a base di pesce. La famiglia Collavini per tradizione imbottiglia il vino a primavera.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C. Accostamenti gastronomici: particolarmente indicato con piatti di carni bianche, ottimo con alcuni piatti di pesce come anguilla e pesce azzurro in genere, rombo e zuppe di pesce in rosso. Cucina friulana: Boreto alla gradese.

### DA UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso

### ZONA DOC

Friuli Venezia Giulia

### COMUNI DI PRODUZIONE

Corno di Rosazzo, Premariacco, Cividale del Friuli, Faedis

### RESA UVA

90 - 95 quintali/ettaro

### FORME DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

### DENSITA' DI IMPIANTO

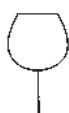
4.600-5.000 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Fine Settembre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 15-16°C

