



# Refosco dal Peduncolo Rosso Teodoro

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4800 viti/ha con resa di 2 kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: III<sup>a</sup> decade di settembre

Vinificazione: diraspatura e successiva macerazione per 10 giorni ad una temperatura di 26-28°C; rimontaggi frequenti ma di breve durata intercalati a delestage per ottenere un vino intenso, di corpo e persistente. Dopo gli opportuni travasi e la fermentazione malolattica una frazione di vino viene posto in barriques e tonneaux di rovere francese per un affinamento di 6 mesi nella cantina d'invecchiamento; l'imbottigliamento ha luogo in estate

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Note olfattive e gustative: il suo rosso rubino tende deciso al violaceo, e con la maturazione si tinge elegantemente di granato. Ha profumo intenso, con sentore di frutti di bosco e leggere note speziate. Vino sapido, tannico, di corpo, amarognolo con persistente e piacevole retrogusto

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti succulenti e selvaggina. Una curiosità: la tradizione gastronomica gradese lo sposa con il classico “boreto di pesce”

Il nome: Teodoro fu vescovo di Aquileia dal 308 al 319; fece costruire i primi edifici di culto della città, di cui rimane il bellissimo pavimento a mosaico nella odierna Basilica di Aquileia

