



PIERPAOLO
PECORARI

REFOSCO dal Peduncolo Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Refosco dal peduncolo Rosso
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino, Mossa e Capriva del Friuli
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 15 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 40 hl/ha
- Vinificazione** — Macerazione in serbatoi di acciaio per 20 giorni con ripetuti délestage alla temperatura di 26/28 °C. Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 10 mesi. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 7 anni
- Temperatura di servizio** — 16 °C
- Abbinamento** — Arrostiti e formaggi stagionati, speck, prosciutto, grigliate di carne.
- Proposte piatti:*
Hamburger piemontesi con salsa aioli affumicata.
Rotolo di polenta con salsiccia e funghi.
Medaglioni di maiale al roquefort.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it