



PIERPAOLO
PECORARI

TAO - REFOSCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Refosco dal peduncolo rosso
- Comune di produzione** — Moraro
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 30 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.400 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Macerazione in serbatoi di acciaio per 24 giorni con ripetuti dèlestage alla temperatura di 26/28 °C.
Maturazione in botti di rovere francese da 225 lt per 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 36 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — più di 10 anni
- Temperatura di servizio** — 16 °C
- Abbinamento** — Selvaggina, formaggi stagionati
Proposte piatti:
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.
Parmigiana di melanzane.



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