

# Refosco dal Peduncolo Rosso

---



**Zona di produzione:** D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI.

**Varietà delle uve:** 100% Refosco dal peduncolo rosso.

**Sistema di coltivazione:** monocoltura friulano con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

**Vendemmia:** ultima settimana di settembre.

**Vinificazione:** raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il Refosco dal peduncolo rosso viene imbottigliato durante l'estate successiva alla vendemmia.

**Commercializzazione:** all'inizio della primavera a un anno dalla vendemmia.

**Valori indicativi:** acidità totale 5,40 gr/L; alcool 12,80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Refosco dal Peduncolo Rosso

---



**Production Zone:** D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI.

**Grape Variety:** 100% Refosco dal peduncolo rosso

**Vine Training System:** traditional Friuli single inverted with a plant density of 4,000 vines per hectare.

**Harvest:** last week of September.

**Vinification:** the grapes are harvested when the perfect sugar and phenol contents are reached, then removed from the stalks and crushed. The resulting must is left to macerate and ferment on skins in steel tanks. During this phase, the must is frequently pumped over to favour the passage of colour and noble tannins from the skins to the fermenting must. After drawing-off, alcoholic and malo-lactic fermentation are completed. Refosco dal peduncolo rosso is bottled in the summer after harvest.

**Release for sale:** in the early spring one year after harvest.

**Indicative values:** total acidity 5.40 g/L; alcohol 12.80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Refosco dal Peduncolo Rosso

---



**Anbaugebiet:** D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

**Traubensorte:** 100% Refosco dal peduncolo rosso

**Weinbausystem:** friaulische Monocapovolto-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

**Weinlese:** letzte Septemberwoche

**Weinbereitung:** Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Trauben entrappt und gemischt. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Edelstahltanks im Kontakt mit den Traubenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Traubenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nach dem Abstechen des Mostes wird das Ende der alkoholischen und malolaktischen Gärung abgewartet, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Refosco aus dem Peduncolo Rosso wird im Sommer nach der Ernte in Flaschen abgefüllt.

**Vertrieb:** zu Beginn des Frühjahrs ein Jahr nach der Weinlese

**Durchschnittliche Werte:** Säuregehalt 5,4 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)