ANGORIS
1648



Refosco dal Peduncolo Rosso

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Villa Locatelli ~ Allevamento a Sylvoz e Guyot ~ Vendemmia inizio ottobre

12,50% Vol.

Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 3 ha

Piantato nel 1997 e nel 2003 ~ Densità impianto 3.570 ceppi/ha ~ Resa 80 quintali/ha ~ Numero bottiglie 30.000

La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata.
Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.

Rosso granato con riflessi porpora.
Intenso, schietto, ampio e persistente, note di mora, ciliegia e pepe bianco.
Di media struttura, robusto con tannini lievi, buona acidità.

Formaggi di media stagionatura, orecchiette al ragù d'oca, cotechino, piatti speziati come salama al sugo ferrarese.
Temperatura di servizio 16 - 18 °C

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2026 BRONZE

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com