

Refosco
dal Peduncolo Rosso
Venezia Giulia
IGT

*
VINO ROSSO



Varietà delle uve

100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Terreno

Argilloso.

Vinificazione

Lunga macerazione a una temperatura max di 25 °C.

In questa fase vengono effettuati molti rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini.

Fermentazione in acciaio, successivamente affinamento in acciaio e tini di legno.

Colore

Vino dal colore rosso rubino intenso.

Note olfattive e gustative

Rosso autoctono dal profumo di mora, lampone e sottobosco; in bocca è pieno e asciutto con retrogusto persistente.

Abbinamenti

Si sposa egregiamente a carni grasse, pollame e selvaggina.

Vendemmia

Manuale

Temperatura di servizio

18 °C