

Refosco
dal Peduncolo Rosso
Venezia Giulia
IGT

*
ROTWEIN



viedalt.it

Rebsorten

100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

Boden

Tonerde.

Weinbereitung

Mazeration bei einer Temperatur von max. 25°C.

In dieser Phase werden viele Umwälzungen ausgeführt, um die Extraktion von Farbstoffen und Tanninen zu erleichtern. Gärung in Stahl, anschließende Verfeinerung in Edelstahlfässern und Holzfässern.

Farbe

Wein von intensivroter Farbe.

Bouquet und Geschmack

Einheimischer Rotwein mit Aroma von Blaubeeren, Himbeeren und Unterholz; im Mund ist er vollmundig und trocken mit anhaltendem Nachgeschmack.

Servierempfehlungen

Passt vorzüglich zu fetten Fleischsorten, Geflügel und Wild.

Traubenlese

Von Hand

Serviertemperatur

18 °C