



REFOSCO

VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso

ZONA DI PRODUZIONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE: Viene effettuata la vinificazione in rosso; il mosto rimane a contatto con le bucce per 15 giorni con frequenti rimontaggi.

COLORE: Rosso granato, tendente al violaceo

OLFATTO: Profumo di buona intensità e personalità, con note fruttate di ciliegia e mora nera unite a sensazioni floreali di viola mammola.

GUSTO: Vino dal gusto pieno e pulito, con nota di fondo piacevolmente amarognola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Adatto a primi piatti saporiti e minestre di legumi
Ottimo con carni di manzo, capretto, agnello, fegato e fegatini.



GRAPE VARIETIES: Refosco dal Peduncolo Rosso

PRODUCTION ZONE: I.G.T. Venezia Giulia

FERMENTATION AND VINIFICATION: On-the-skins fermentation; the must stays in contact with the skins for 15 days with frequent pumping over.

COLOUR: Garnet red tending towards purple

OLFACTION: Perfume of good intensity and character, with fruity notes of cherry and blackberry together with floral hints of violet.

TASTE: Full-bodied, clean mouthfeel with a pleasantly bitterish finish

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C

FOOD PAIRINGS: Suitable with rich dishes and legume soups. Excellent with beef, kid, lamb, liver and chicken liver.