



# 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.