



Refosco dal peduncolo rosso cl 75

STORIA:



Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata nell'ultima decade di Settembre

Resa per ettaro: 60-70 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Vinificazione in rosso per 10 giorni con le bucce a temperatura controllata e fermentazione malolattica in vasche d'acciaio termocontrollate fino estate successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Rosso rubino carico

Bouquet: Profumo vinoso con note di prugna e frutti di bosco

Gusto: Pieno, sapido, nel complesso piacevole

Temperatura di servizio: 18-20° C

Suggerimenti d'uso: Vino da aperitivo con salumi e formaggi freschi

Da consumare entro:

Calice raccomandato:

Premi: