



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Uva:

Refosco dal peduncolo rosso in purezza.

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve verso la metà di settembre.

Vinificazione e affinamento:

Maturazione per 12 mesi in barrique, 48 mesi in botte grande di rovere e affinamento di un anno in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino con riflessi color granato.

Profumo:

Sfilano al naso complessi aromi di confettura di prugne, visciole e arance rosse seguiti da un delicato sentore di erbe aromatiche e liquirizia.

Note sensoriali:

Il sorso evidenzia la robustezza di questo vino che rimane sempre elegante e pulito grazie al lungo finale che mette in luce una grande sapidità legata ad una intrigante nota di grafite.

Molto versatile l'abbinamento con primi piatti della tradizione friulana, carni rosse e formaggi di media e lunga stagionatura.

