

REFOSCO

Collezione Rossi

Vitigno: Refosco dal peduncolo Rosso

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Ultima decade di Settembre

Vinificazione: Le uve vengono fermentate con una macerazione che varia dai 12 ai 15 giorni, con follature giornaliere a temperature controllate. Completa la fermentazione malolattica in acciaio.

Invecchiamento potenziale:
4-6 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 16-18°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino deciso con riflessi violacei.

PROFUMO

Avvolgente, con calde note di frutti rossi maturi e fragranze speziate.

SAPORE

Garbato e aristocratico, conquista fin dal primo sorso per la perfetta armonia tra corpo, note minerali, e una trama tannica fitta e setosa.

ABBINAMENTI

Si accosta bene a piatti corposi, morbidi e grassi che riesce a tenere a bada. Non solo carni rosse, ma anche una golosa carbonara sarà valorizzata da questo vino.



LE MONDE