

# DODIS

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

I.G.T. Venezia Giulia



**Rebsorten:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso - friaulische autochthone Rebsorte- angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls

**Ernte:** Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet

**Vinifizierung:** Die abgebeerten und gepressten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur für 15 Tage auf den Schalen vergoren. Mit einer Sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen, mit einer anschließenden natürlichen Dekantierung

**Alkoholgehalt:** 13.00%

**Organoleptische Eigenschaften:** Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft intensiv und angenehm erinnert er an Waldfrüchte. Im Geschmack leichte Tannine, ausgeprägt, warm, mit einem langanhaltenden und angenehmen Abgang

**Gastronomische Empfehlungen:** Verbindet sich gut mit Wild und fettem Fleisch. Empfehlung zu Käse der Saison

**Serviertemperatur:** 16°-18°C