

DODIS

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

I.G.T. Venezia Giulia



Uve utilizzate: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso – vitigno autoctono friulano- proveniente dai terreni collinari del Friuli orientale

Vendemmia: A mano, in cassette

Vinificazione: Macerazione del diraspato a temperature non superiore ai 26°C. Svinatura con pressatura soffice delle vinacce. Seguono fermentazione malolattiva, travasi e affinamento fino all’imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13.00%

Degustazione: Vino dal colore rosso rubino carico. Profumo vinoso, con note fruttate che richiamano il lampone e amarena. Il gusto è pieno e robusto con una moderata tannicità che sostiene il vino nella fase d’invecchiamento

Gastronomia: Si sposa bene con la selvaggina e le carni grasse. Indicato con formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16°-18°C