



VINI ROSSI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO CA' TULLIO - D.O.C. FRIULI VENEZIA GIULIA

L'uva: Refosco Dal Peduncolo Rosso

La vinificazione: Tradizionale "in rosso", con otto giorni di macerazione alla temperatura controllata di circa 25°C, fermentazione in acciaio con lieviti selezionati, periodici rimontaggi giornalieri del cappello di vinacce e délestage, svinatura in botti di rovere di Slavonia, fermentazione malolattica ed affinamento in legno fino all'imbottigliamento.

Il vino: Colore rosso porpora acceso. Profumo di confettura di frutti di bosco che si ripropone al gusto con un piacevole fondo di marasca matura. Buona struttura ma grande piacevolezza le sue migliori qualità.

L'abbinamento: Si accompagna ottimamente a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Servire a 16-18°C.