

## Refosco dal peduncolo rosso

---

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Rosso
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Refosco 100%
Epoca di raccolta:	Metà ottobre
Vinificazione:	10 giorni di macerazione delle uve, fermentazione alcolica e malica in botti d'acciaio a temp. controllata
Affinamento:	no

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

---

Colore:	Rosso granata intenso.
Profumo:	Profumo intenso, erbaceo e vinoso, con note che ricordano la mora selvaggia e frutti bosco.
Gusto:	Sapore deciso, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo.
Abbinamenti Gastronomici:	Carni grasse e piatti rustici della cucina friulana.
Temperatura di servizio:	18-20°

### DATI ANALITICI:

---

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	5,6

### ESTRATTO SECCO TOTALE:

---

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----