



REFOSCO

I.G.T. TREVENEZIE

Provenienza Vigneti di Precenico (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Refosco

Sistema di allevamento Doppio capovolto a 4100 viti/ha

Vinificazione Macerazione tradizionale per 6-7 giorni, a temperatura controllata a 27-28 °C

Maturazione In bottiglia

Alcool 12,5% vol.

Caratteristiche tipiche È il nostro fiore all'occhiello questo rosso di un bel rubino intenso screziato di viola, dal profumo vinoso e fruttato, con sentori di lampone e mora selvatica, dal sapore morbido ma deciso

Abbinamenti consigliati È un rosso da pasto campagnolo e ruspante, molto adatto ai piatti forti a base di carne

Temperatura di servizio Va servito a 18 °C

.....
Codice Ean: 8032869490045

Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie
.....



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO