ACQUISTATO IL .....

Refosco dal Peduncolo Rosso IGT 2015



Davvero un ottimo Refosco

Nuova annata di un rosso di carattere, molto varietale e ricco di piacevoli speziature che lasciano il segno. All'assaggio è pieno, morbido, con un finale dal tannino molto vivo ed una buona acidità. Te ne innamorerai!

Precorritrice dei tempi in tema di viticoltura biologica, dal 1985 l'Agricola Mont?Albano bandisce i prodotti chimici nella produzione delle uve e inizia un percorso di vita famigliare e aziendale all'insegna della tutela dell?ambiente, che la porta a valorizzare il territorio e ad esaltare le caratteristiche dei vitigni autoctoni con cui produce i propri vini.

La Vigna

Terreno	Medio impasto di mezza collina morenica
Esposizione	Nordest,160
Allevamento	Doppio guyot
Densità imp.	5200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Secondi piatti importanti di carne o pesce, formaggi stagionati.
Vinificazione	Raccolta uve mature verso metà ottobre, fermentazione sulle bucce per 25 giorni in acciaio, fine fermentazione e affinamento per 60 giorni in acciaio, affinamento e sviluppo malo lattica in botte grande di rovere per 12 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Rosso di carattere, varietale, ricco di speziature, bocca morbida che chiude con lo stacco tannico molto vivo, grazie anche ad una buona acidità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821