



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 familiare 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.

Svinando

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