ACQUISTATO IL .....

Refosco P.R. Venezia DOC Bio 2020 2020



Un grande classico del territorio

E' un grande classico della regione. Un vino unico e inimitabile che per molti rappresenta un simbolo stesso del territorio. E' il Refosco dal Peduncolo Rosso, così profondamente legato alla zona del Lison Pramaggiore da aver ottenuto una sua DOC specifica. TerraMusa lo propone da quasi mezzo secolo, frutto di una vinificazione tradizionale in rosso che ha inizio con la diraspatura e la fermentazione, a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Di colore rosso rubino con belle sfumature violacee intense, si scopre un vino piacevolmente tannico e ricco di acidità. Al naso si distingue per il profumo vinoso e tipico che ricorda il lampone e la mora selvatica. Vino buono e godibilissimo già oggi, sa affinare con l'invecchiamento, assumendo un sapore vagamente amarognolo e sviluppando un bouquet ampio e piacevole. Rosso nato per essere abbinato ai tanti buoni piatti della tradizione friulana, è il vino da mettere al centro della tavola quando si preparano grandi arrosti o piatti a base di selvaggina.

Per TerraMusa l'agricoltura biologica non è una passione passeggera legata a mode del momento. TerraMusa, infatti, azienda vinicola di Pramaggiore, è orgogliosamente bio fin dal 1999. Nata nel 1972 su iniziativa del Cav. Dino Musaragno, noto impresario edile, la storia di TerraMusa inizia con l'acquisto di 20 ettari che poi diventano 30 negli anni successivi. Ci troviamo nel comprensorio Doc Lison-Pramaggiore e nella Doc Venezia. Attualmente alla guida dell'azienda c'è Moreno, figlio del fondatore. Con lui è già attivo anche il figlio Umberto che rappresenta la terza generazione dell'azienda. Negli anni sono stati fatti ingenti investimenti e impegnativi lavori sul terreno. Il tutto nel più assoluto rispetto dell'ambiente. Scelte precise e mirate per ottenere un prodotto di qualità e affrontare con determinazione i mercati di tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	100% REFOSCO PR
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in rosso con diraspatura e fermentazione a temperatura controllata
Sensazioni	Profumo che ricorda il lampone e la mora selvatica. Si affina con l'invecchiamento sviluppando un bouquet ampio e piacevole, tannico ed intenso

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