

'Romano' Refosco dal Peduncolo Rosso



TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiate verso fine settembre-inizio ottobre vengono diraspate e macerate sulle bucce per alcune settimane alla temperatura controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 18 mesi in botti di rovere. Dopodiché il vino viene imbottigliato e affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione

COLORE

Rosso compatto con riflessi violacei

PROFUMO

Bouquet di ottima intensità dal quale emergono sensazioni speziate e di pepe.

SAPORE

Struttura complessa ed elegante, finemente tannico. Finale lungo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Acclimatare a temperatura ambiente (18° C) e stappare possibilmente 20 minuti prima di servire

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino che si abbina perfettamente a selvaggina, brasati e formaggi stagionati

VITAS 1907

Italy – 33052 Cervignano del Friuli (UD) – Via San Marco, 5 – fraz. Strassoldo

Tel. +39 0431 39083 – email info@vitas.it – web www.vitas.it