



TERRE
— DEI —
CASAI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT VENETO

LE UVE: 100% di uve di Refosco dal peduncolo rosso raccolte in vigneti di proprietà.

Tecnica di produzione:

Le uve di Refosco, vitigno autoctono del Veneto Orientale, devono essere raccolte a piena maturazione.

La maturazione si protrae per 6 giorni e la fermentazione e l'affinamento avvengono in botti d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino profondo con riflessi magenta.

Profumo: inconfondibile per le note muschiate e per il sentore di frutti di bosco.

Sapore: corposo ed elegante per la straordinaria morbidezza dei tannini.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

Ideale per accompagnare brasati e tagli di carne importante comunque preparati.

Ottimo con i formaggi di media stagionatura.

Servire a 12°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 12 bottiglie

cartoni da 6 bottiglie

