

refosco dal peduncolo rosso igt v.to

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

È evidente la nota di frutti rossi quali la mora selvatica, il lampone, leggermente erbaceo.

SAPORE

Buona struttura, piacevolmente amarognolo con bouquet ampio su base goudronata.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto ma particolarmente indicato con piatti di carne bianca o rossa e con formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

GRADAZIONE

12,50% vol.