



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

Vino dal colore rubino intenso con riflessi violacei. Di sapore asciutto e deciso. É corposo, giustamente tannico, di spiccata fragranza. Buono per l'invecchiamento. Adatto a piatti forti di carni.

Denominazione

Refosco dal peduncolo rosso D.O.C. Lison-Pramaggiore

Vitigno

Refosco 100%

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Bouquet

Profumo vinoso, ricorda il lampone e le fragole

Sapore

Asciutto e deciso, corposo, giustamente tannico

Vinificazione

Macerazione per 7-8 giorni a temperatura controllata di 28°

Affinamento

In acciaio e poi in bottiglia

Consumo

Buono per l'invecchiamento nell'arco di 3 anni

Temperatura di servizio

Servire a 18-20°

Abbinamenti gastronomici

Adatto a piatti forti di carni

Gradi alcolici

12,50°

