

SELEZIONI

"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, sentori fruttati di frutti di bosco e ciliegia. 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

Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it