



TOMMASINI

Scheda tecnica del vino

Refosco del Peduncolo Rosso



VITIGNO:

Refosco del Peduncolo Rosso

DENOMINAZIONE:

Indicazione Geografica Tipica

AREA DI PRODUZIONE:

Veneto

VINIFICAZIONE:

In rosso con macerazione sulle bucce per 5 giorni

VENDEMMIA:

Terza settimana di settembre.

CONTENUTO ALCOLICO:

12,50% vol.

ACIDITA' TOTALE:

6,50

RESIDUO ZUCCHERINO:

0,7

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Il Refosco è un vino fragrante, nervoso, corposo, pieno e tannico.

GUSTO E PROFUMO:

Ha un profumo vinoso-fruttato con sentore di frutti di bosco, specie di lamponi e mora, e anche una moderata erbaceità.

COLORE:

Ha un colore rosso rubino violaceo intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il Refosco accompagna molto bene le carni grasse, la carne in umido e anche arrostiti di selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

La temperatura cui deve essere servito è 16-18°C.