



# 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.