REFOSCO

VITIGNO
Refosco dal Peduncolo Rosso

VENDEMMIA
Fine ottobre, in seguito a una maturazione medio-tardiva

VINIFICAZIONE
Dopo un parziale appassimento naturale in fruttaia, le uve vengono messe in macerazione dai 15 ai 20 giorni.
A fine fermentazione segue affinamento in barrique per almeno 12 mesi

NOTE SENSORIALI
Vino dal colore rosso rubino, con intensi riflessi violacei. Al naso le note fruttate di mora selvatica e ciliegia si uniscono a sensazioni floreali, talvolta erbacee con un fondo di frutta appassita. In bocca è pieno e deciso, morbido, con piacevole retrogusto amarognolo.

ACCOSTAMENTI
Vino da tuttopasto, particolarmente indicato per i piatti tipici regionali friulani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 °C

DURATA
5-6 anni

Dario Coos

Dario Coos srl - via Ramandolo, 5 - 33045 Nimis - www.dariocoos.it