

TOBLÂR

REFOSCO DAL PEDUNCOLÒ ROSSO VENEZIA GIULIA I.G.T.



DENOMINAZIONE

Venezia Giulia I.G.T.

VITIGNO

100% Refosco dal peduncolo rosso.

DESCRIZIONE GENERALE

Natura del terreno: Marna/Argilla. Zona del Vigneto: Comprensorio DOC, Colli Orientali del Friuli, Isonzo. Produzione: 90 q.li/ha. Sistema di allevamento: Guyot.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura e fermentazione a 15°C. in vasche di acciaio INOX. Affinamento in vasche di acciaio INOX. Imbottigliamento a fine inverno.

VISTA

Rosso rubino intenso.

OLFATTO

Ricco e complesso con netti sentori di frutta rossa, intenso ed elegante.

GUSTO

Morbido ed avvolgente, lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale per arrosti di carne rossa, brasati e selvaggina.