VILLA VITAS

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 temperature controllata di 22°C. Dopo la svinatura si lascia svolgere spontaneamente la fermentazione malolattica. Una parte del vino (circa 80%) viene affinato in serbatoi di acciaio mentre il restante 20% viene affinato in botti di rovere. Al termine del periodo di affinamento che normalmente dura diversi mesi viene effettuato l'assemblaggio delle partite e il vino viene imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Colore
Rosso intenso con splendidi riflessi violacei.

Profumo
Bouquet ricco ed evoluto con note fruttate che spaziano dalla frutta a bacca rossa alle sensazioni di spezie dolci.

Sapore
Palato pieno e di buona struttura. Notevoli la freschezza e la forza tannica.

Temperatura di servizio
Acclimatare a temperatura ambiente (18° C) e stappare possibilmente 20 minuti prima di servire.

Abbinamenti consigliati
Vino che ben si sposa ai primi piatti della cucina friulana oltre che alla selvaggina, al pollame e agli insaccati.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it