

# Fantinel

## TENUTA SANT'HELENA



### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Rosso granato dal profumo intenso e gradevole, tannico e persistente. Questo eccellente vitigno autoctono della migliore tradizione friulana scopre massima potenza nel lento affinamento in botti di rovere.

**Provenienza:** IGT Delle Venezie - Vigneti Aziendali.

**Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso (100%).

**Vinificazione:** vendemmia manuale; parziale appassimento delle uve (circa 20%) per otto settimane; macerazione con cappello immerso per 25 gg. Affinamento per circa 18 mesi in botti da 30-60 hl di rovere Allier e Slavonia.

**Colore:** rosso granato con riflessi tipici del vino invecchiato.

**Profumo:** intenso e gradevole, un ampio bouquet che, con l'invecchiamento, assume note goudronate.

**Sapore:** sapido, tannico, di buon corpo, con persistente retrogusto. Con l'invecchiamento si affina assumendo un sapore piacevolmente amarognolo.

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.

**Temperatura ideale di servizio:** 18-20°C.

**Abbinamenti:** piatti di carni tipici e alla griglia, intingoli e selvaggina.

GRUPPO VINICOLO FANTINEL S.P.A.

Via Tesis, 8 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (PN) - Italia

T +39 0427 591511 - F +39 0427 591529 - [www.fantinel.com](http://www.fantinel.com) - [fantinel@fantinel.com](mailto:fantinel@fantinel.com)