

Fantinel

Borgo Tesis



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Rosso rubino dai brillanti riverberi tendenti al viola, intenso e fruttato, in bocca sapido, corposo e tannico. Questo tipico pregiato vino friulano è un autoctono dalla forte struttura e personalità.

Provenienza: Friuli DOC.

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso.

Vinificazione: in vasche d'acciaio.

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo: intenso, con sentori di frutti rossi di sottobosco, leggermente erbaceo.

Sapore: sapido, giustamente tannico, di buon corpo, con persistente retrogusto amarognolo.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura ideale di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti: carni alla griglia, selvaggina.

