

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 Trevenezie - 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% 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 - fantinel@fantinel.com