



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "ARNACIS"

Vendemmia - 2008

Provenienza - vigneti di Camino al Tagliamento (Udine)

Tipo di terreno - argilloso, ferrettizzato

Uve - 100% Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,90%

Caratteristiche tipiche - tipico vino rosso friulano autoctono
il Refosco è vino dal bel colore rosso intenso, screziato di viola
Il profumo è gradevole, fragrante, vinoso. Al gusto si presenta asciutto,
pieno, leggermente tannico.

Abbinamenti consigliati - s'abbina ottimamente alla selvaggina, alle
carni rosse, al pollame, alla carne in umido e agli insaccati.

Temperatura di servizio - 16°-18° C