



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "MANIN"

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli D.O.C.

Terreno: argilloso, ferrettizzato.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C ca.

Maturazione: 8 mesi circa.

Gradazione alcolica: 12% ca.

Caratteristiche tipiche: tipico vino rosso friulano autoctono il Refosco dal Peduncolo Rosso 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

