TERRE DEI CASAI



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT VENETO

Un autoctono che racconta il Veneto Orientale.

Le uve **100% Refosco dal Peduncolo Rosso** arrivano a piena maturazione prima della vinificazione. Sei giorni di macerazione, poi fermentazione e affinamento in **botti d'acciaio**, per conservarne identità e carattere.

Un rosso importante a tavola, ideale con **brasati, tagli di carne e formaggi di media stagionatura.**

Colore: rosso rubino profondo, con riflessi magenta.
Profumo: inconfondibile per le note muschiate e per il sentore di frutti di bosco
Sapore: corposo ed elegante per la straordinaria morbidezza dei tannini

Vitigno
Refosco dal Peduncolo Rosso

Grado alcolico
12,5% vol

Servire a
12° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie